Tech.
179.

Technol. 1798.

Reyher.

R.

R

Anweiſung
über
die beſte Bereitungsart
der
weißen Stärke
und
des Puders,
ſo wie
zu Anlegung einer ſehr verbeſſerten
Stärkefabrik,
auch
Aufſtellung eines verhältnißmäßigen Viehſtandes und einer damit zu verbindenden Landwirthſchaft.

Erfurt, 1802
bey Georg Adam Keyſer.

Benjamin Gottfried Reyher's,

ehemaligen Kurſächſ. General-Accisinſpektors ꝛc.

ökonomiſch-praktiſche

Abhandlung

von

Zubereitung der weißen Stärke

und

Anlegung einer ſehr vortheilhaften Stärken-fabrik, auch von Viehmaſt und Dünger.

Dritte verbeſſerte Auflage.

Erfurt, 1802

bey Georg Adam Keyſer.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

K-

Vorbericht
zur zweyten Auflage.

Da die Zubereitung der guten und ächten Stärke eines der einträglichſten Produkte in einem Lande iſt; ſo wird gegenwärtige Abhandlung denen ein großes Licht geben, die ein Gewerbe davon machen wollen. Es würde nicht nöthig ſeyn, dieſer Abhandlung einen Vorbericht vorzuſetzen; da außer dem Inhalte die Einrichtung ſo getroffen iſt, daß man nicht nöthig hat, dieſelbe weiter in einem Auszuge hier anzufügen.

Der Herr Verfaſſer derſelben iſt ſelbſt ein erfahrner Oekonom, und hat mit der Zubereitung der ächten Stärke ſelbſt Verſuche gemacht. Es iſt alſo nicht zu zweifeln, daß er, nach ſeiner ſelbſteigenen Verſicherung, ſeinem Nächſten zu dienen, hierbey nicht den allergeringſten

Handgriff vorſetzlich werde unberührt gelaſſen haben.

Zu dem Vortheile oder Gewinn bey einer Stärkenfabrik ſetzet derſelbe vorzüglich die Viehmaſt. Er behauptet, daß weit mehr Vortheil zu ziehen wäre, wenn man, ſtatt die ſchwarze Stärke zum Verkauf aufzubewahren, ſolche zur Maſt nimmt. Daß aber dieſe Maſt hauptſächlich den Schweinen dienlich ſey, giebt der Verfaſſer ſelbſt zu verſtehen; wiewol er auch behauptet und erweiſen will, daß dieſer Abgang bey einer Stärkenfabrik auch fürs Rindvieh könne gebraucht werden.

Aus der Maſt ziehet der Herr Verfaſſer noch einen andern Vortheil, nämlich den Dünger. Er zeiget mit vielen Gründen an, wie jederzeit das Augenmerk eines wahren Oekonomen vorzüglich hierauf gerichtet ſeyn müſſe, indem dadurch unangebaute Felder eher angebauet, und die ſchon angebauten Felder merklich verbeſſert werden können.

Es

Es wird alſo hauptſächlich darauf ankommen, wie viel ein Liebhaber darauf zu verwenden vermögend iſt. Kann er viel anwenden, ſo hat er auch um ſo mehr Gewinn zu erwarten. Denn nach einer Berechnung des Hof- und Cammer-raths von Eckhardt iſt der Gewinn von 100 Rthlr. auf 30 Rthlr. angegeben, ſo daß man ſich, bey Unterſuchung ſeines Vermögens, auf einen gewiſſen alljährli-chen Gewinn im voraus ſichere Rechnung machen kann; zumal wenn die Anlage nicht ſtärker wäre, als was Mann und Weib in Bearbeitung und Verkaufung beſtreiten können.

Im Beſchluſſe dieſer ganzen Abhand-lung wird der geneigte Leſer eine Berech-nung nach der dreyfachen Anlage einer Stärkenfabrik finden, nämlich, nach Be-ſchaffenheit der Vermögensumſtände, groß, mittelmäßig oder kleine. In der Berech-nung iſt nichts vergeſſen, was ſowol zur Einnahme als Ausgabe gehört, der Ab-zug alles Aufwands giebt hier hinlänglich

zu erkennen, wie vortheilhaft eine nach dieſer Abhandlung angelegte Stärkenfabrik iſt.

Als ein Anhang iſt dieſer Abhandlung eine Stelle aus den ſo betitelten, ſicherſten und neueſten Erfahrungen und Entdeckungen der allgemeinen Haushaltungs- und Landwiſſenſchaft einer ökonomiſchen Geſellſchaft beygefüget worden, nach welcher dem Schweinedünger der beſte Nutzen beygelegt wird. Man hat es um ſo nöthiger erachtet, weil der Schweinemiſt von vielen für untauglich gehalten worden. Wir überlaſſen die Verſuche damit jedem ſorgfältigen Hauswirthe, deſſen Augenmerk jederzeit auf die Verbeſſerung ſeines Nahrungsſtandes unermüdet gerichtet iſt, und bemerken bey dieſer neuen Auflage nur noch, daß die den Sphis beygefügte Anmerkung von Sachverſtändigen und Stärkenfabrikanten, die man dabey zu Rathe gezogen, entſtanden und mitgetheilt worden ſind.

Der Herausgeber.

Vorbericht
zur dritten Auflage.

Dieſe Abhandlung wurde urſprünglich von dem nun verſtorbenen, ehemaligen Kurſächſiſchen Accis-Inſpektor B. G. Reyher in Wernsdorf 1768, bey dem indes auch verſtorbenen hieſigen Buchdrucker Straube anonymiſch herausgegeben und war vergriffen. Da indes im Buchhandel bey mir noch oft Nachfrage darnach geſchahe: ſo entſchloß ich mich, dieſe Schrift durch einen Sachverſtändigen genau prüfen, revidiren und nach neuern Erfahrungen und praktiſchen Verſuchen

 ver-

verbeſſern zu laſſen; weil ich damals den Verfaſſer nicht wußte und ob er noch lebte, der aber nachher in Meuſels gelehrten Deutſchland und Roſenthals Litteratur der Technologie, als Verfaſſer genannt wurde.

Ich trug dieſe Verbeſſerung dem auch als Schriftſteller und Naturforſcher bekannten, indeß auch verſtorbenen Phyſikus des Amtes Langenſalza, Herrn D. Medizinä Keller in Langenſalza auf, und inſtruirte ihn, einen der daſigen Stärkenfabrikanten zu Rathe zu ziehen, und die nöthige Verbeſſeungen nach praktiſchen Erfahrungen zu erzielen, welches auch in der 1783 erſchienenen 2ten Auflage ſchon ziemlich bewerkſtelliget worden, und rühren die mehreſten der in jener 2ten Auflage angebrachte Noten von ihm her.

Ob nun gleich indes ein ungenannter Büchermacher die Unverſchämtheit gehabt

habt hat, dieſe Abhandlungen in einer unter folgendem Titel herausgegebenen Schrift: Anweiſung zur Verfertigung der Stärke nach Halliſchen Grundſätzen, aufrichtig und planmäßig beſchrieben, nebſt einem Anhang den Nutzen einer Stärkenfabrik in Rückſicht auf Landwirthſchaft betreffend. Leipzig bey F. L. Supprian 1796, größtentheils wörtlich abzuſchreiben oder abdrucken zu laſſen und nur die Paragraphen zu verändern, wie Jedermann durch Gegeneinanderhaltung jener Schrift und der unter vorſtehenden Titel bey mir 1783 herausgekommenen Ausgabe ſich leicht überzeugen kann; wodurch der Verleger und das Publikum auf eine ſo ſchändliche Art hintergangen und ich notoriſch bevortheilt worden; wie dieſes auch der Rezenſent der ſogenannten Anweiſung bey Supprian in der neuen allgemeinen deutſchen Bibliothek, LXVI. Band, 1s — 4s Heft, 1801, S. 258,

umſtändlich bemerkt und dieſe für eine Abſchrift von meiner Ausgabe oder einen Nachdruck, alſo für offenbare Diebswaare erklärt, und der Reyheriſchen Schrift rühmlichſt erwähnt: ſo iſt doch die zweyte Ausgabe wieder vergriffen und ich ſahe mich bewogen, dieſe Abhandlung nochmals einem praktiſchen Stärkenfabrikanten zur genauen Prüfung zu übergeben, der mir auch mancherley neuere Erfahrungen und geprüfte Verſuche mittheilte, die ich alle gehörigen Orts angebracht und die ganze, urſprünglich auch in einem oft dunkeln ſchwülſtigen Styl abgefaßte Schrift, durchaus polirt und ſo verbeſſert und verändert habe, daß ſich dieſe 3te Auflage von den vorherigen gar merklich unterſcheidet; da auch alle von dem erſten Autor angebrachte politiſche Raiſonnements und Vorſchläge, ſo wie die ökonomiſche politiſche Berechnungen, weggelaſſen oder die gute Abſicht mit an-

dern

dern Gründen unterſtützt worden; mit⸗
hin dieſe Schrift faſt für eine neue zu be⸗
trachten iſt, die ich daher auch zu eini⸗
ger Unterſcheidung von den vorherigen Aus⸗
gaben und dem Leipziger Raub ⸗ Pro⸗
dukt mit dem neuen Titel zur Seite ver⸗
ſehen habe und jedem Käufer überlaſ⸗
ſen bleibt, welcher vorgebunden werde
mögte.

Ich kann alſo immer hoffen, daß das
ökonomiſche Publikum dieſe neue Ausgabe
eben wohl aufnehmen, und diejenigen,
die ſich mit Bereitung der Stärke und
des Puders beſchäftigen mögten, in dieſer
Schrift hinlängliche Anweiſung zu zweck⸗
mäßiger Behandlung dieſer Fabrikat⸗Arti⸗
kel finden und nach Verhältniß ihrer Ka⸗
pital⸗Anlage, auch einen verhältnißmäßi⸗
gen Viehſtand und Dünger erzielen wer⸗
den, um auch nach eine dem erhöheten
Wohlſtand erſprießliche Landwirthſchaft da⸗
mit zu verbinden.

— Dies

Dies ſey mein Wunſch für alle, die dieſe Schrift in der Abſicht kaufen.

Erfurt, den 1ten Auguſt 1802.

G. A. Keyſer.

Inhalt.

Erſtes Kapitel.

Seite

Vom Stärkemachen überhaupt . . 1

Zweytes Kapitel.

Nöthige Gefäße, Werkzeuge und Geräthſchaften bey Bereitung der Stärke . . 11

Drittes Kapitel.

Von Bearbeitung der Stärke ſelbſt . . 13

a) das Einkaufen, Netzen und Schroten des Waizens 13

b) das Einmöſchen und Gähren des Waizenſchrotes 20

c) das Austreten des Waizenſchrotes, und das Abſüßen des Stärkenwaſſers . . 23

d) das Hauptausſüßen der nunmehrigen Stärkenmaſſe 34

e) das Ausſtechen der Stärke . . 37

f) das Abtrocknen, Schaben und Hinſchütten der Stärke zum Verkaufen . . 41

g) die ununterbrochene Fortſetzung der ganzen Sache 50

Vier-

Seite

Viertes Kapitel.

Bereiten der Stärke im Winter . . 53

Fünftes Kapitel.

Vom Verkaufen der Stärke . . 61

Sechſtes Kapitel.

Die Viehmaſt 64

Siebentes Kapitel.

Von Einrichtung der Schweinſtälle . 74

Achtes Kapitel.

Von dem vom Maſtviehe zu erhaltenden Dünger 77

Neuntes Kapitel.

Von Kartoffeln, Erdäpfeln oder Erdbirnen, Stärkemehl oder Stärke zu machen 83

Oekonomiſchpraktiſche

Abhandlung

von der wahren, beſten und kürzeſten Bereitung

der weiſſen Stärke.

Erſtes Kapitel.

Vom Stärkemachen überhaupt.

§. 1.

Die weiſſe Stärke, Steife, Ammelmehl, Amyidom, Amidon, iſt, ihrer Eigenſchaft nach, nichts anders, als die aus mancherlei Produkten des Pflanzenreichs, beſonders aber aus dem Waizen durch Fermentation oder Gährung ausgeſonderten, weiſſeſten, kräftigſten und ſchwereſten Mehltheilchen, von welchen, nebſt den Hülſen, die übrigen kleyigten groben Beſtandtheile, durch beſondere Handgriffe, abgeſondert worden ſind. Wenn dieſe weiſſe Stär-

ke klein gemacht und durch ein klar Sieb geſiebt worden iſt, ſo wird ſie Kraftmehl genannt. Getrocknete und durchgeſiebte, oder klar gemahlene Schabeſtärke, heißt Puder. Der Puder wird dann noch in mehrern Sorten, natürlich ohne Zuſatz, verfertigt, oder durch mancherlei Zuſätze von verſchiedenen Oelen, wohlriechenden Kräutern und Gewürzen vermiſcht und parfümirt, wodurch z. B. Poudre a la Marchal, a la Royale, a la Violette u. a. m. entſtehen. Die Werkſtätte, woſelbſt die Stärke verfertiget, und aus welcher dieſelbe verkauft wird, nennt man eine Stärkenfabrik.

Stärkenfabrik kann indeß nicht gleich jede Werkſtätte, wo Stärke gemacht wird, geheißen werden, denn das Wort Fabrik ſetzt die Verfertigung der Waare im Großen voraus.

§. 2.

Die weiſſe Stärke iſt eine der allercouranteſten Waaren, die in allen Theilen der Welt, theils die Wäſche damit zu ſtärken und zu ſteifen, theils auf großer Herren Tafeln zum Backwerke, theils zu ſehr vielen andern Dingen mehr, ſehr ſtark verbraucht wird. Sie iſt deswegen die allergangbareſte Waare, weil ſie ſich hält und nicht leicht verdirbt, und gut zu Schiffe fortgebracht werden kann. Und wenn der hohe

Preiß nicht im Wege ſtünde: ſo würde ſie in die tägliche Haushaltung noch mehr zu Breyen u. dgl. gebraucht werden, weil ſie die trockne Quintessenz des Waizens iſt.

Die unter dem Namen Amydon (non molitum) bekannte Art, wird noch gebacken in Tafeln, Stängelchen oder in kleinen Stücken. zur See verführt.

Nächſt dieſen wird die Stärke zum Steifen oder Stärken der Hemden, linnenen Hausgeräthe und Kleidern, des Neſſeltuches, der Kattune und Zize; zu Verfertigung des Kleiſters in Karten- Tapetenfabriken und zu Buchbinderarbeiten, zu Zuckerbäckereien, zu Verfertigung der weiſſen und bunten Oblaten und zu ſehr viel andern Dingen, gebraucht.

§. 3.

Da nun der Waizen nicht an allen Orten und in allen Ländern wächſt und geräth, und da an den allerwenigſten Orten die Menſchen, aus Mangel des benöthigten Unterrichts, mit der Bereitung der Stärke recht umzugehen wiſſen: ſo iſt dieß die Urſache, weswegen mit der Stärke nach Holland, Engelland, Frankreich, Spanien, Portugall, ja in alle vier Welttheile, ein ſehr großer Handel, von ſehr vielen Kaufleuten, getrieben wird, weil in manchem

dieſer Lande der Waizen viel theurer iſt, als in Deutſchland, beſonders in den thüringiſchen Gegenden. Das Mißrathen iſt wohl nicht der Grund, wie einige glauben, warum ſo viel Stärke in benannte Länder geht, ſondern weil in mehrern Landen ſo viel Waizen zum Brode verbacken wird, und zu andern Sachen nicht zureicht.

In Abſicht der Feinheit iſt Puder und Puder, und Stärke und Stärke, gar ſehr verſchieden, und kommt das auf die akkurate Behandlung an, und die Preiſe werden nach dem Unterſchied eben ſo verſchieden. In manchen Gegenden, z. B. in oberrheiniſchen Fabriken, werden auch gewöhnlich zweierlei Sorten Stärke und Puder, in verſchiedenen Formen bereitet, und in weißem, blauem und röthlichem Papier verſendet, auf einige gar mancherlei, oft von den Kaufleuten beſtellte, Kupferplatten-Schilde darauf gemacht. Der Abfall von Puder und Stärke liefert auch noch eine geringere Sorte — den Soldatenpuder.

§. 4.

Nach gar genauer Berechnung der ausgelernteſten Stärkenfabrikanten, pflegt auch der beſte Waizen, an recht guter weiſſer Stärke, ſelten viel über den dritten Theil des Gewichts des Waizens zu geben, der Scheffel mag nach Dresdniſchen, Berliniſchen, Erfurter, Weimariſchen,

riſchen oder andern inn- und ausländiſchen Maaſe gerechnet werden, ja er pflegt überhaupt nicht viel über ein 3tel ſolcher zur wahren weiſſen Stärke tauglichen Theile bey ſich zu führen. Indem nun weder durch die Luft, noch durchs Waſſer, noch durchs Feuer von dem Maaſe und Gewichte des Waizens das allermindeſte wegkommen kann: ſo müſſen die übrigen 2 Drittel des Waizens in dem, bey der Bearbeitung des Waizens, und der nachherigen Stärkenmaſſe überkommenden Abgange, zurückbleiben.

§. 5.

Und dieſer Abgang iſt nachhero dasjenige koſtbare Viehfutter, welches wegen der in demſelben annoch ſteckenden völligen geiſtigen Kraft des Waizens bei allen und jeden Viehmaſtungen nicht allein dem Brandteweinſpühlige, ſondern auch ſogar dem puren friſchen Gerſtenſchroote weit vorzuziehen iſt.

Neuere Oekonomen und Stärkfabrikanten nützen die Abgänge mit erhöhtem Vortheil, erſt noch zum Branntweinbrennen, und dann erſt die Tröbern zur Viehmaſt, und die Viehmaſt gewinnt oft bei dem Verfahren mancher Fabrikanten, die zu den Waizentröbern dem Fette und Sauerwaſſer noch etwas Kornſchroot, Kartoffeln u. dgl. zuſetzen, damit die Ausbeute am Branntewein deſto ergiebiger wird.

§. 6.

Da, nach gar vielfältigen Erfahrungen aller und jeder Stärkenfabrikanten, bey einer jeden ordentlich eingerichteten Stärkenfabrik, wo nämlich alles recht ehrlich zugeht, und wo man, besonders beym Schrooten, in der Mühle nicht hintergangen wird, die bloſe Stärke nicht allein allen Aufwand und Arbeiterlohn wieder erſetzt, ſondern auch einen nahmhaften Profit zugleich ganz gewiß abwirft: da ferner der wahre Hauptprofit, auf welchen auch gemeiniglich die ganze Sache der mehreſten Stärkenfabrikanten beruhet, in der Viehmaſt, als die mit ſolchen gewaltig auftreibenden Waizenfutter, [bey guter Wartung, alle 8 bis 10 Wochen zu endigen iſt, angetroffen wird; und da noch ferner ein anderer, ja der allergrößte Hauptvortheil dem Stärkenfabrikanten aus dem von ſeinem Maſtviehe zu erhaltenden vielen Dünger zuwachſen muß; mit welchem letzteren Vortheile nachhero an gar ſehr vielen Orten die Abhelfung einer der allergrößeſten Landesbedürfniſſe, ein erhöheter Getraidebau, hieraus aber die allgemeine höchſte Glückſeligkeit des Landes und der Herrſchaft handgreiflich vermehrt wird: ſo iſt das Produkt der Stärke allerdings ein ſolches, das, beſonders an Oertern, wo der Waizen entweder vortheilhaft erbaut oder wenigſtens wohlfeil erkauft

werden

werden kann, ſehr vielen andern Produkten, von mehr als einer Seite betrachtet, ſehr weit vorzuziehen. Zumal da alle bey der Verfertigung der Stärke vorfallende und eben nicht gar zu ſchwere Arbeiten bey Tage geſchehen können, und dazu, wenigſtens bey der Frühlings- Sommer- und Herbſtſtärke, kein Holz und Feuer, ſondern außer den erforderlichen und ohnehin größeſten Theils in den mehreſten Mittelhaushaltungen bereits anzutreffenden Gefäßen und andern Geräthſchaften, nichts als Waizen und Waſſer gebraucht wird. Wenn auch manche Haushaltung eben nicht die nöthigen Gefäße hat, weil dergleichen gewöhnlich nicht gebraucht werden: ſo können ſie doch leicht zu der Abſicht angeſchaft werden.

§. 7.

Die gegenwärtige Beſchreibung war urſprünglich eine der erſten Schriften, worinne ſyſtematiſch die wahre Art zu verfahren, das iſt, die wahrhaft und recht eigentliche Bearbeitung der ganzen Sache aufrichtig und getreu, nach der Ordnung, in einem Zuſammenhange, auf eine ſolide Weiſe, kurz, doch aber dabey vollſtändig und für Jedermann brauchbar, dargeſtellt hat, obwohl ſeit Erſcheinung der erſtern Auflagee mehrere Schriften über das Stärke- und Pudermachen herausgekommen

ſind, die dieſe, wie in der Vorrede ſchon gezeigt, ausgeſchrieben oder doch genutzt haben.

§. 8.

Daß aber dieſe gegenwärtige Beſchreibung von allen frühern und ſpätern Schriften über die Stärke- und Puderfabrikation ſehr abweicht, wird jeder unbefangene Leſer wahrnehmen, der auch mit andern Schriften vertraut iſt, da ſie nur das Weſentlichſte und Zweckmäßigſte aufſtellt, und die chemiſchpraktiſchen Grundſätze lehrt, ohne mühſame ſpekulativiſch-theoretiſche Erklärungen anzubringen, die nur für Gelehrte von Profeſſion ſind.

Eben ſo wenig hat man bey dieſer neuen Auflage ſich auf ſo mannichfaltige Ertragsberechnungen ins Große einlaſſen mögen, da die oft nur idealiſch entſtehen und notoriſch von einander ſo ſehr abweichen müſſen, als die Preiſe der Früchte und unbeſchreibbare Verſchiedenheit der in Deutſchland gangbaren Gemäße und Gewichte und anderer Bedürfniſſe und Geräthſchaften differiren. Zu dem Ende ſind auch die von dem Verfaſſer der erſtern Auflage hintenaus angebrachten ökonomiſchen und politiſchen Berechnungen und Meinungen über Wirkungen der Mißarten und andere nicht hierher gehörige Dinge, in dieſer Auflage gänzlich weggelaſſen worden.

§. 9.

§. 9.

Es iſt aber zuvor feſtzuſetzen, daß bey einem jeglichen Oekonomen, der entweder ins Kleine, oder ins Große eine Stärkenfabrik anlegen zu laſſen gemeint iſt, die vier vornehmſten Erforderniſſe da ſind, nämlich: 1) genugſames und wenn es möglich ſeyn will, recht bequem beyzuleitendes, helles und klares weiches Waſſer, ohne Unreinigkeit oder Satz, und daß das Waſſer keine mineraliſche Theile in ſich aufgelößt enthalte; 2) ein ſicherer Abzug für das, von den Abſüßewannen, zumal bey der Winterſtärke, abzuzapfende oder abzuſchöpfende ſehr viele Waſſer; 3) hinlängliche Gelegenheit, die zu der Fabrik nothwendigen Gefäße und Stellagen anbringen zu können; und 4) ſo vieles Geld, als nach Proportion der Größe der Fabrik nothwendig iſt, die ganze Sache nicht allein anzufangen, ſondern auch fortſetzen zu können. Es verſteht ſich alſo von ſelbſt, daß jeder bey ſo einem Unternehmen mit ſeinem Beutel zu Rathe gehen muß. Aber das macht die Sache noch nicht aus. Er muß ſich vornehmlich auch bekümmern, wie er die Stärke debitiren will, und wohin er ſie ins Große verhandeln kann. Nächſtdem mögte noch auf folgende Beherzigungen Rückſicht genommen werden:

a) Ob der Waizen in einer Gegend, wo man eine Stärkenfabrik anlegen will, häu-

ſig genug gebaut wird und in billigen Prei-
ſen verkauft werden kann.

b) Ob die Arbeitslohne billig, was auf dem
Lande und in Landſtädten immer eher zu hof-
fen iſt, als in groſſen Städten, wo Miethen
und Lebensbedürfniſſe immer theurer ſind
und mehrere Concurrenz iſt.

c) Ob das Brennholz billigen Preiſes ſey,
und wenn das nicht wäre, ob nicht Stein-
oder Braunkohlen, oder Torf um billige
Preiſe in der Nähe zu haben ſind.

d) Ob gang- oder fahrbare Landſtraßen in der
Gegend ſind, oder ſchiffbare Flüſſe und der
Transport der Fabrikate nicht durch zu ho-
he Fuhrlohne erſchwert werde.

e) Ob bey großen Fabriken durch Flüſſe, Pfer-
de, oder durch Feuer die nöthige Maſchi-
nerie in Bewegung geſetzt werden könne, da
dies durch Menſchen oder Luft nicht allent-
halben ohne großen Koſtenaufwand und bey
ungünſtiger Witterung nicht immer bewerk-
ſtelliget werden kann.

Zwel-

Zweites Kapitel.

Nöthige Gefäße, Werkzeuge und Geräthſchaften bey Bereitung der Stärke.

§. 10.

Ehe ich aber zur Beſchreibung der Stärkenbearbeitung ſelbſt ſchreite, ſo wird nöthig ſeyn, zuvor die Geräthſchaften überhaupt, die man bey Bearbeitung der Stärke nöthig hat, anzuführen:

1) Neue weiſſe Eimer oder Zuber mit Henkeln, die aber ſehr rein gehalten werden müſſen, und etliche Ab- und Ausſüſſewannen, und zwey glatte Stangen, §. 25.

2) Eine oder etliche Schöpfmulden §. 30. ſo viel Schöpfſtunzen, wie auch ein paar Flederwiſche, §. 32.

3) Eine hölzerne oder eiſerne Krücke, §. 36.

4) Ein großes Haarſieb, §. 23.; ein Fegſieb, §. 13.

5) Eine Schaufel mit einem etwas langen Stiele und ein Rührholz, §. 13.

6) Ein paar Säcke von grober ſtarker Leinwand oder Trillich zum Austreten, §. 23.

7) Ein ſtark Tiſchgeſtelle mit ein paar darauf paſſenden Tiſchblättern.

8) Ei-

8) Einige abgehobelte Breter mit Leiſten unterſchoben, oder eine Kuchenſchüſſel, §. 42.

9) Einige Waagen nebſt erforderlichem Gewichte, §. 63.

10) Einige Repoſitorien, welche an einem ſolchen Orte anzubringen ſind, welchen die Sonne nicht beſtrahlen kann, und der auch der Luft nicht allzuſehr ausgeſetzt iſt, §. 43.

11) Etliche Säcke, §. 14.

12) Eine Metze, ein Viertel und ein Streichſcheit zum Meſſen.

13) Ein lang Küchenmeſſer, §. 40.

14) Ein wachsleinenes Vorziehetuch, §. 45. und ein beſonderes zubereitetes Tretfaß, §. 22.

15) Etliche eichene Fäſſer, §. 58. und ein Kübel zum Möſchen, §. 24.

16) Ein Gießbret oder Rinne, §. 24.

17) Ein Maſtkübel, §. 28.

18) Ein oder zwey große grobe leinewandne Tücher, §. 39.

19) Ein Bretchen zum Ausheben, §. 40.

Die Beſchreibung vorſtehender Geräthſchaften iſt nur für Privatperſonen berechnet, welche wegen ihres geringen Vermögens keine große Stärkenfabrik anlegen können. Bey großen Stärkenfabriken aber, wo dieſelbe in großer Menge bearbeitet wird, hat man nach der Vielheit nicht allein

allein nöthig, einen oder zwey große Bottige überdieſes noch anzuſchaffen; ſondern auch angefügte Geräthſchaften zu vermehren. Die bey gegenwärtigen Geräthſchaften beygeſetzte §. §. zeigen die Gelegenheit an, wo ſolche zum Gebrauche weitläufiger beſchrieben werden.

Viele Werkzeuge ſind hierbey ohnehin willkührlich und wird ein Jeder ſchon beym Fortgange ſeiner Arbeit abmerken, was ihm am bequemſten und zuträglichſten iſt. Jede Gegend hat auch immer ihre eigene Behandlungsarten. So ſind auch Stangen nicht nöthig, wenn man ſich keines Haarſiebes, ſondern von ſogenanntem Beuteltuch eines Sacks bedient, wodurch die abgeſchöpfte und aufgeſpielte Stärke durchgefüllt wird.

Drittes Kapitel.

Von Bearbeitung der Stärke ſelbſt.

§. 11.

Sie wird auf folgende Weiſe vorgenommen:

Das Erſte, wovon in dieſer Schrift Anleitung gegeben werden muß, iſt:

a) das

a) das Einkaufen, Netzen und Schroten des Waizens.

§. 12.

Nach Proportion des in die Stärkenfabrik zu ſteckenden Kapitales, muß man zuvörderſt und zwar, welches ſehr wohl zu bemerken, zwiſchen Martini und Weihnachten, als derjenigen Zeit, wo alle Kornfrüchte am wohlfeilſten zu ſeyn pflegen, ſo viel als möglich bemüht ſeyn, daß man lauter guten großkörnichten dünnhülſigten nicht in Thälern, ſondern auf Höhen gewachſenen, auch nicht mit Schafmiſte gedüngt geweſenen, und von allem Geſäme, beſonders auch von Roggenkörnern rein ſeyenden Waizen einkaufe. Denn je ſchlechter der Waizen an ſich, und je dicker ſeine Schale iſt, und je mehr er Zuſatz von Unreinigkeit oder andern Körnern hat, je weniger kann er recht gutes und vieles Mehl, noch weniger aber recht gute und viele Stärke geben. Brand in dem Waizen aber, welches was beſonders iſt, ſchadet, wenn der Brand nicht etwa in den Hülſen ſteckt, und mithin die Anzahl der guten Körner vermindert, und wenn der Waizen ſonſt nur von andern Zuſätzen rein, und von dünnhülſigter Art iſt, der Stärkenfabrik nicht allein gar nichts, ſondern bringt ihm noch dazu auf jeden Scheffel, um ſo viele Groſchen Nutzen, um wie viel

viel Groſchen man den Scheffel Brandwaizen, des ſchlechten Ausſehens halber, wohlfeiler als andern guten Waizen, einzukaufen gewohnt iſt. Denn der Brand bleibt im Waſſer.

Sommerwaizen von guter Art, und beſonders der ſogenannte Granenwaizen, deſſen Aehren den Gerſtenähren ähnlich ſind, (und deſſen Mehl, bey allen widrigen Ausſtreuungen wider den Granenwaizen, ſowohl im Backen, als und insbeſondere bey allen und jeden Mehlſpeiſen, weit beſſer, als das vom Winterwaizen, noch bis auf dieſe Stunde gefällt) iſt auch zur Stärke zu brauchen. Doch wird die Stärke davon etwas ſpröde. Wenn man aber halb guten Winterwaizen dazu nimmt: ſo ſchadet es nichts. Ja man kann ſogar von recht guter und reiner Gerſte Stärke machen, wenn man nämlich halb, oder noch beſſer zwey Drittheile guten Winterwaizen dazu nimmt. Denn von der Gerſte allein, wird die Stärke etwas gelblich. Von Kartoffeln, Tartuffeln oder Erdbirnen Stärke zu machen, gehet auch an. Indeſſen wird die viele Mühe, die bey Erzeugung der Kartoffeln, beym Einärdten und der übrigen Bearbeitung, und die ſehr wenige zur Stärke ausfallende Maſſe, hauptſächlich aber die auch von vielen behauptete ſchlechtere Güte der Kartoffelſtärke, die Bereitung von ſelbſten zwiderrathen.

then. Doch wollen wir, auch von Kartoffeln Stärke zu machen, unten Anweiſung geben. Ob auch von gutem Dünkel, und dem in Schwaben ſogenannten Kehren, gute Stärke gemacht werden könne? hat man zwar nicht ſelbſten verſucht. Weil indeſſen aus deſſen Mehle, ſo gutes und faſt noch beſſeres Herrenbrod und Semmeln gebacken werden, als aus dem Waizen, ſo iſt daran gar nicht zu zweifeln, da mehrere Schriftſteller der Bereitungsart erwehnen, und daß ſogar von Kohlruben Stärke gemacht werden könne.

§. 13.

Hat man nun eine nach dem Beutel und der vorhabenden Anlage der Stärkenfabrik abgemeſſene Quantität Waizen eingekauft, und die zu der Fabrik unentbehrlichen und bald näher zu beſchreibenden Gefäße, Werkzeuge und übrigen Utenſilien und Geräthſchaften angeſchaft: ſo miſſet man ſo viele Scheffel, als man nach Proportion ſeiner Umſtände auf einmal bearbeiten will und kann, davon ab, ſiebt denſelben durch ein Fegeſieb rein aus; und ſchüttet den recht rein gefegten Waizen in einen hierzu ſchicklichen großen Kübel, Wanne oder Kaſten, oder auch nur blos auf einen reinen Platz auf den Boden und ſprengt auf denſelben ſo viel Waſſer, daß er hinlänglich davon genetzt werden kann;

das

das iſt auf jeden Dresdniſchen Scheffel 4 bis 5 Dresdniſche Maas (Kannen); nachdem nämlich der Waizen mehr oder weniger dürre iſt. So bald das geſchehen iſt: ſo rührt man den Waizen mit dem Rührſcheite oder Schippe durch und durch recht wohl um, und läßt ihn ſolchergeſtalt genetzt einen halben oder ganzen Tag, oder auch Tag und Nacht, ſtehen, daß das Netzwaſſer ſich durch alle Körner wohl durchziehe. Will man ſich die Mühe geben und den Waizen gar waſchen: ſo iſts vielleicht noch beſſer. Doch muß das Waſſer alsdenn recht wohl ablaufen; weil er im gegentheiligen Falle, nicht geſchroten werden könnte. Von den mehreſten Leuten wird der Waizen odentlicher Weiſe erſt in der Mühle genetzet.

Das Sprengen halten Manche für unnöthig, und meynen, daß man beſſer thue, wenn man den Waizen mit einander wäſcht, und ihn wieder etwas abtrocknen läßt.

§. 14.

Hat man auf ſolche Weiſe den genetzten Waizen zu Hauſe wohl abgewartet: ſo wird er hierauf in gute Zwilligſäcke, in deren jeden ohngefähr zwey Weimariſche oder drey Berliner Scheffel bequem gefaßt werden können, geſackt, und in die Mühle zum Schroten geſchafft. Auf dieſes Schroten, als auf das erſte Hauptwerk bey der ganzen Bearbeitung, muß man aber ja

recht wohl Acht haben, daß ſolches, nach allen erforderlichen Umſtänden, recht wohl beſorgt wird.

§. 15.

Es wird aber dieſes Schroten beym Müller alſo veranſtaltet:

1) Muß der Müller dazu ſchlechterdings eine ſcharfe Mühle machen; weil eine ſtumpfe Mühle den Waizen nur quetſcht.

2) Der Waizen darf nur ein einzigesmal herunter laufen.

3) In dieſem einzigmaligen Herunterlaufen aber müſſen die Hülſen recht ausgegrießt werden, gerade ſo, wie ein Bäcker ſeinen Backwaizen auszugrießen gewohnt iſt; doch nicht zu klar, damit nicht zu viel in die Kleyen komme; und müſſen die Steine fein gerade auf einander laufen, damit Spitzklepe oder Keime, die im Siebe bleiben muß, nicht zu Mehl werde, und mit durchs Sieb laufe. Endlich und

4) ſo muß, durch einen recht guten und klaren Beutel, das allerbeſte Mehl, zum Abnehmen, ausgebreitet werden; weil, wenn man das beſte Mehl nicht abnimmt, dieſes beſte und kläreſte Mehl, beym Einmöſchen, das Waſſer zu bald annimmt, ehe das übrige Gut in die Säure kommt, und nachhero in den für das Vieh abgehenden

henden Schlamm ſich ſehr leichtlich einmiſcht, und folglich nicht allezeit zum völligen Nutzen für die Stärke gebracht werden kann. Der Beutel muß aber vom Müller ſo geſtellt werden, daß das Mehl nicht zu ſcharf durchbeutelt. Denn, man darf eigentlich von einem Dresdniſchen Scheffel Waizen nicht mehr als zwey bis höchſtens drey Dresdner Metzen, oder nach Anderer Rechnung, von 4 Berliner oder 3 Weimariſchen Scheffeln einen guten Viertels- höchſtens halben Centner von ſolchen guten Mehl abnehmen, um ſolches nachhero entweder im Hausweſen verbrauchen, oder aber auf Meſſen, Jahrmärkten und ſonſt, theuer verkaufen zu können. Doch muß dieſes Mehl, damit es nicht verderbe, ſobald es nur aus der Mühle kommt, ein paarmal durch ein klar Sieb geſiebt, und die Mehlklumpen müſſen recht klar gemacht, und dann erſt das Mehl in den Kaſten gethan, und nach etlichen Tagen wenigſtens noch einmal wieder umgerührt werden. Bey der Gerſte aber darf man ja kein Mehl ausbeuteln laſſen; weil eben nur das beſte Gerſtenmehl zur Stärke ſchicklich iſt, das Uebrige aber faſt alles ins Viehfutter kommt.

Wenn indeß Mehl abgenommen wird: ſo kann man nicht ſo viel Stärke bekommen, und wenn auch das feine Mehl eher ſauer wird, ſo wird durch das wiederholte friſche Waſſer die Stärke ausgeſüßt, und unterſcheidet ſich die Stärke von Backſchwärze oder Fütterung gar ſehr.

§. 16.

Nachdem man ſowohl Mehl als Schroot in der Mühle ſparſam zuſammen gekehrt, und in die erſten Säcke wieder eingeſackt hat: ſo folget nun

b) das Einmöſchen und Gähren des Waizenſchrootes.

§. 17.

Dieſes wohl gegrießete Schroot thut man, nach Proportion der Menge, in einen oder mehrere kleine oder große Kübel, oder Fäſſer, die von eichenem Holze gemacht, und mit ſtarken eiſernen Reifen verſehen ſeyn müſſen; in deren jedes zuvor eine ſogenannte Hoſe oder Waſſerkanne voll Waſſer geſchüttet worden iſt, damit das Schroot unten nicht anklebt und beym Ausſchöpfen unnöthige Mühe macht. Sobald dieſes Faß oder Fäſſer ohngefähr zum dritten Theile voll Schroot ſind, welches Schroot man, der ſich zuſammengeballt habenden Klümper halben, etwas zerrührt: ſo gießt man ſo viel hell und

und klar Waſſer darauf, daß, wenn man es niederdrückt, das Waſſer darüber weg geht, und rührt es dann fleißig um. Endlich ſchüttet man das Faß oder die Fäſſer zum andern Dritttheile voll, zerrühret das Schroot, gießt abermals ſatt Waſſer darauf, und rührts wieder gut um. Endlich ſchüttet man das Faß oder Fäſſer vollends zum dritten Dritttheile voll, und gießt abermal ſo viel Waſſer darauf, daß, wenn mans niederdrückt, es darüber weg geht. Hierauf rührt man mit einem Rührſcheite oder Brechholze das ſämmtliche Gut ſo lange um, bis man mit dem Rührſcheite von oben bis auf dem Boden die Kreuz und die Quere leichtlich hin- und herfahren kann. Denn, obwohl das Waſſer das Gut ſchon von ſelbſt, ohne Umrühren durcharbeitet: ſo kann ſolches, bey rechtem Umrühren, doch beſſer geſchehen, und kommt eher zu einerley Gährung und Säure.

§. 18.

Sieht man am folgenden Tage, daß das Schroot zu ſehr gequollen, und mithin noch zu dicke ſeyn möchte: ſo kann man, zu mehrerer Sicherheit, noch etwas Waſſer zuſchütten, und das Gut noch einmal durchrühren. Beſſer aber iſts, denn die Gährung wird nicht ſo leicht verhindert, wenn man nur das Gut brav niederdrückt, und von den Seiten auf den

Grund hinunter fährt. Das ſicherſte Merkmal, ob das Gut gerade und dünne genug eingemöſcht iſt, iſt dieſes: daß das Gut 24 Stunden nach dem Einmöſchen, beym Einrühren und Aufheben, von dem Rührſcheite oder Schippe gutwillig abläuft. Das in der Mitte aufgeſtiegene Schroot heiſt der König.

§. 19.

Dieſes Gut läßt man nun folgendermaßen zur Gährung oder Fermentation kommen: Man läßt es, von dem Tage des Einmöſchens an, im Sommer ohngefähr 8, 10 bis 12 Tage, nachdem nämlich die Tage heiß oder nicht heiß ſind; im Frühlinge, Herbſt und Winter aber wohl 14, ja zuweilen 21 und mehr Tage und Nächte ganz ungeſtört (außer daß man, bey gar zu ſtarker Hebung, den in der Mitte aufgeſchwollenen Berg, oder König, ganz ſachte etwas niederdrückt) ſtehen, bis man durch die hierbey anzuwendende Probe erkannt hat, daß die Gährung vollbracht iſt.

§. 20.

Die Probe aber iſt dieſe: Sobald das Gut nach vorhergegangener Hebung, aufgetriebene Blaſen, nach noch ſtärkerer Hebung, und hierauf erfolgtes Brauſen, und recht ſtarken Gähren, ohngefähr um den 7ten, 8ten oder 9ten Tag, ganz ſtille ſich wieder zu Boden geſetzt hat,

und oben darauf ein gelblichtes ſaueres Waſ-
ſer zu ſehen iſt: ſo nimmt man von dem ſich
niedergeſenkten Gut, eine Hand voll heraus,
taucht ſolche in rein hell Waſſer, und drückt ſie
derb aus, taucht ſie dann wieder in rein Waſ-
ſer und drückt ſie nochmals derb aus, und taucht
ſie zum drittenmale in rein hell Waſſer, und
drückt ſie zum drittenmale wieder derb aus.
Wenn bey dieſem dritten Ausdrucken dieſe Hand
voll Gut kein weißes Waſſer mehr von ſich giebt:
ſo iſt die Gährung glücklich vollendet. Und folgt
nunmehro:

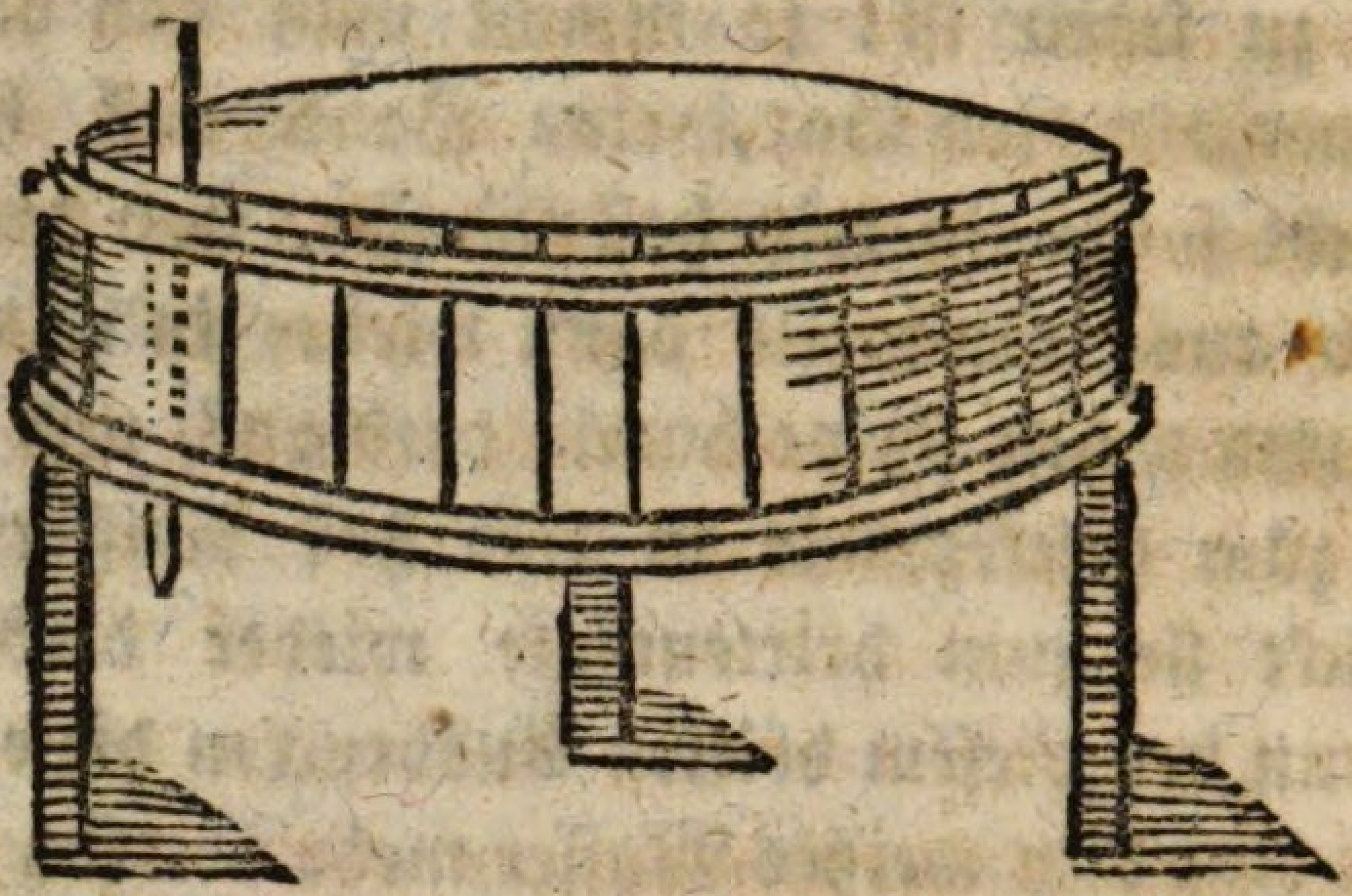
§. 21.

c) Das Austreten des Waizenſchrotes, und das Abſüßen des Stärkenwaſſers.

§. 22.

Hier aber muß man zuvörderſt ein hierzu
beſonders vorbereitetes Tretfaß parat haben,
welches auch wohl drey, vier hohe Füße ha-
ben muß, ſo hoch, daß man füglich einen
Pferdeeymer unter den Boden ſtellen kann.
Im Boden muß dieſes Faß mit einem ſtarken
Zapfenloche und mit einem langen, unten ei-
nes ſtarken Daumens dicken Zapfen verſehen,
und oben, von Boden an, $\frac{3}{4}$ Ellen hoch, und
in der Rundung ſo weit ſeyn, daß etwa eine
Tonne oder $1\frac{1}{2}$ Eymer Waſſer hineingehen.

Ohngefähr nach dieſer Figur:



Dieſes Faß muß beym Gebrauche auf der Seite, wo das Zapfloch iſt, etwas ſchief geſtellt, oder aber gleich Anfangs ſchiefſtehend gemacht werden.

Statt deſſen kann man auch eine lange Wanne oder einen Rennebecher ohne Zapfen nehmen. Dieſe wird etwas lähne oder abwärts auf ein Lager gelegt, und dann darinne ausgetreten, und das durchgetretene Stärkenwaſſer mittelſt eines Handſtoßes abgeſchöpft.

§. 23.

Desgleichen müſſen ein oder mehr trilliſchene, oder auch andere Säcke, anderhalb Ellen lang, zum Austreten und ein gutes großes Haarſieb angeſchafft ſeyn, ſo klar, daß man durch daſſelbe kaum durchſehen kann; unter welchem Siebe, unten auf dem Boden, ein ſtarker Drath kreutzweiß gezogen ſeyn muß.

Statt

Statt des Haarſiebes braucht man auch wohl einen wollenen Sack, wodurch das abgeſchöpfte zum zweytenmal Schälen gegoſſen wird, und wenn der Sack voll iſt: ſo ſchlägt man denſelben etlichemal im Kübel hin und wieder, ſo geht alles durch, bis auf ein Sediment (Satz) von Kleyen.

§. 24.

Sobald man anfangen will, das Gut in den Tretſacke austreten zu laſſen: ſo gießt man zuvor noch etwas helles Waſſer aufs Gut, und durchrührts nochmals, daß es recht locker wird. Hierauf ſtellt man das Tretfaß neben den Möſchkübel, und hängt, wenn die Fäſſer nicht ganz enge beyſammen ſind, an den Möſchkübel ein Giesbret, welches auf beyden Seiten mit Leiſten und hinten mit einen Haken zum Anhängen verſehen ſeyn, und vom Möſchkübel bis zum Tretfaſſe hinreichen muß. Dann läßt man eine ſtarke Manns- oder Weibesperſon, mit bloſen recht rein gewaſchenen Füßen, aus einem neben dem Tretfaße zu ſetzenden Wännchen, in welchen eben die Füße gewaſchen worden ſind, (und deſſen weiterer Gebrauch, gleich näher beſtimmt werden ſoll) in das Tretfaß hineintreten. Dieſe läßt man den Tretſack in dem Tretfaſſe aufhalten, und durch eine zweyte Perſon, mit einem Schöpffaſſe ſo vieles Gut aus dem Möſchkübel, ge-

rade über das Gieſsbretchen weg, in den Tretſack ſchütten, daß derſelbe ſo weit davon voll wird, daß ohngefähr eine rechte gute Spanne lang leer bleibt, damit man ihn oben bequem zubringen und ſo zugedreht umſtürzen kann.

Statt des Gieſsbrets nimmt man auch ein Stück alten Tretſack und hängt ſolches auf den Rand des Kübels, wo man hinüber ſchöpft, ſo lauft nichts darneben. Oder man ſchöpft eine Butte voll, mit fermentirten Stärkenſchroot, und trägt ſelbige hin zu dem Tretkübel, und ſchüttet ſolche von der Seite aus und in den Tretſack, alsdenn 1, 2 oder 3 Eymer helles Waſſer darzu, und damit continuirt man noch zwey- bis dreymal, bis das Waſſer nicht mehr weiß ausſieht.

§. 25.

Hat man nun das zugebundene Ende unter den Sack geſtürzt, den Sack in die Mitte des Tretfaſſes gethan und den in dem Tretfaſſe befindlichen langen Zapfen wohl zugeſtoßen: ſo läßt man die gedachte Perſon auf dem Sacke immer derb hin und her, ganz dichte nebeneinander, den Sack hin und her ein paarmal umwenden, und das Gedrehete oder Gebundene allemal unten hin ſtecken, und wieder wohl darauf herumtreten, ſo, daß kein Fleckchen, beſonders aber keine Ecke des Tretſackes überſehen wird.

§. 26.

§. 26.

Dieſes ausgetretene, ganz weiß ausſehende Stärkenwaſſer läßt man, mittelſt Aufziehung des in dem Tretfaſſe befindlichen Zapfens, und bey fleißigem Umrühren und Abſpühlen der auf dem Boden des Tretfaſſes ſich angeſetzten Stärkenmaſſe, in einen unter das Tretfaß geſtellten, und hierzu recht ſauber und rein aufbehaltenen Eymer mit eiſernen Reifen und Henkel, und ſchüttet es, nachdem man den Zapfen wieder verwahret hat, in die zum Setzen und Abſüßen beſtimmten Ausſüßewannen, deren jede, wegen ſtarken Gebrauchs, unten und oben, auch wohl in der Mitte, außer den hölzernen, mit einem eiſernen Reife verſehen, und von eichenem Holze ſo groß in die Runde gemacht werden muß, daß 4 Tonnen Waſſer hinein gehen. Um das auf der Stärkenmaſſe ſtehende Waſſer zu ſeiner Zeit bequem abzapfen zu können: ſo muß auf der einen Seite einer jeglichen Wanne, ohngefähr eine gute Spanne hoch über dem Boden, ein Loch mit einem eines dicken Daumens ſtarken Zapfen ſeyn, und eine Spanne hoch über dieſem Loche noch ein zweytes Loch, mit einem dergleichen Zapfen. Wobey aber zu bemerken iſt, daß Andere von dieſem Zapfen und von ſolchem Abzapfen nichts halten, weil das Waſſer über den Reifen, die meiſtentheils hölzern zu ſeyn pflegen, ſtehend bleibt, und die Reife ſtockend macht,

daß

daß ſie abſpringen. Wobey auch noch dieſes unbequem iſt, daß, wenn der Böttcher den einen Reif anſchlägt, gemeiniglich noch mehrere abſpringen, welchem Uebel indeſſen, anſtatt des Zapfens, durch ſogenannte Bierhähne oder Schläuche, leichtlich abgeholfen werden kann.

§. 27.

In das Tretfaß ſchüttet man hierauf ſo vieles friſches Waſſer, daß das Waſſer etwas über den Sack geht; läßt das Gut, wie das erſteremal, recht derb durchtreten, den Sack ein paarmal umwenden, und wieder umwenden und durchtreten; läßt das Stärkenwaſſer wieder in den Eymer laufen, und ſchüttet es wieder in jene Abſüßewanne zum Setzen und Ausſüßen. Darauf ſchüttet man zum drittenmale auch ſo viel friſches Waſſer ins Tretfaß, daß es über den Sack geht, und läßt es abermals, wie die beyden erſtenmale, recht wohl durchtreten.

§. 28.

Dieſes zum drittenmale durchgetretene Waſſer aber ſchüttet man nicht in die Abſüßewanne, ſondern in das neben dem Tretfaſſe ſtehende Wännchen, aus welchem die tretende Perſon in das Tretfaß geſtiegen iſt; nachdem man nämlich das in demſelben anfänglich geweſene Waſchwaſſer ausgeſchüttet hat. Die ausgetretenen Hülſen, die nunmehro zu pur gelbhülſigten Kleyen

ge-

geworden, und eigentlich ſo ausgetreten ſeyn müſſen, daß ſie nicht das mindeſte weiße Stärkenwaſſer mehr von ſich geben, ſchüttet man, zur bald näher zu beſchreibenden Viehmaſtung, in den hierzu gehörigen Maſtkübel.

§. 29.

Darauf ſchüttet man aus dem Möſchkübel auf die obbeſchriebene Weiſe neues Gut in den Tretſack, läſſet daſſelbe zum erſtenmale ohne neues Waſſer, gerade wie im Anfange, recht brav durchtreten, das durchgetretene Stärkenwaſſer aber, mittelſt Aufziehung des Zapfens, in den unter dem Tretfaſſe ſtehenden Eymer, und ſchüttet es in obbemeldete Abſüßewanne zum Setzen. Dann nimmt man das in dem neben dem Tretfaſſe ſtehenden Wännchen ſich befindende, zuletzt ausgetretene Stärkenwaſſer, ſchüttet es auf den Sack und thut, wenn es etwa nicht über den Sack gienge, ſo viel friſches Waſſer dazu, daß es über den Sack geht, läſſet den Sack, wie vorher, recht derb und auf allen Flecken durchtreten und ſchüttet das in den Eymer abgelaſſene zweyte ausgetretene Stärkenwaſſer wieder in die Abſüßewanne zum Setzen, nimmt von neuem und zum drittenmale wieder friſch Waſſer, läßt es austreten, und ſchüttet dieſes dritte ausgetretene Waſſer wieder in das Nebenwännchen zum Aufheben, und fährt hierauf, mittelſt Einſchüttens neuen Gutes in den

Tret-

Tretſack, mit Durchtreten, Abzapfen und Ausgießen in die Abſüßewanne, und mittelſt abermaligen Waſſeraufſchüttens, Durchtretens, Abzapfens, und Ausgießens in die Abſüßewannen, ſo lange fort, bis der ganze Gährungs- oder Einmöſchekübel völlig ausgeleert iſt.

§. 30.

Sollten die Abſüßewannen, in deren eine ſo viel, als in die andere kommen muß, von dem ausgetretenen weißen Stärkenwaſſer nicht völlig voll geworden ſeyn: ſo muß man ſie vollends mit friſchem Waſſer voll machen. Alsdann läßt man dieſelben mit hölzernen Rührſcheiten, oder noch beſſer, mit eiſernen Krücken, recht wohl umrühren, daß alles recht durcheinander komme, und die Stärke ſich deſto beſſer aus dem gröbern Gute herausſinden, und zu Bode ſetzen könne.

§. 31.

Wenn man alles dergeſtalt genau beobachtet hat: ſo läſſet man das durchgetretene Gut, Tag und Nacht, auch wohl noch den andern halben Tag ſtehen. Darauf ſchöpft man mit einer hierzu bequemen Schöpfmulde, das Sauerwaſſer ſo lange ſachte ab, bis ſich der Bodenſatz anfängt zu rühren, das iſt, ohngefähr bis in die Hälfte; oder man läſſet, wenn man Zapfen oder Schläuche an dem

Faſſe

Faſſe hat, aus dem oberſten Zapfloche das Waſſer ſo weit, als es ſeyn ſoll, ab, und ſchüttet dieß Waſſer, zum dritten Theil, in ein beſonderes Faß zu weiterm Gebrauche bey künftigen Einmöſchen, den andern, oder auch beyde Drittheile aber auf die ausgetretetenen lockeren Kleyenhülſen, in den Maſtkübel. Denn, durch dieſes Sauerwaſſer, das andere gar wegſchütten, halten ſich die Hülſen 6, 8 und mehrere Wochen recht ſchöne friſch, ſo, daß ſie mit Bequemlichkeit, ohne zu befürchten, daß ſie verderben, verfüttert werden können.

Dürre darf man dieſe Hülſen deswegen nicht werden laſſen, weil alsdann alle Kraft herausgeht, zumal wenn ſie in Mangel guter Wartung und guten Wetters verſchimmeln. Noch weniger aber darf man ſie ſo naß, wie ſie ausgetreten werden, hinſchütten, weil ſie in einer einzigen Nacht entbrennen, bald darauf ſchwarz, ſtinkend, und dann von dem Vieh ungern oder gar nicht gefreſſen werden; nach Gelegenheit aber demſelben vielleicht gar eine Krankheit zuziehen können.

§. 32.

Die halb abgelaſſenen oder ausgeſchöpften Abſüßewannen ſchüttet man nun wieder, nachdem man zuvor das in denſelben befindliche Gut hinlänglich umgerührt hat, damit die ſauern Mehltheilchen durchaus gut ausgeſüßt wer-

werden, ganz voll friſches Waſſer, und läßt daſſelbige ohngefähr ein oder ein paar Tage ſo lange ſtehen, bis man mit einem reinen Stäbchen viſitirt und gefunden hat, daß die Stärke ſich völlig geſetzt habe, und an dem Stäbchen wenig oder nichts Weißes mehr hangen bleibt.

§. 33.

Dann ſchöpft oder zapft man das Waſſer ab, und läßt daſſelbe, wenn man es weder für Schweine, noch für gĕldes Rindvieh, verbrauchen kann *), ſo lange, bis der Bodenſatz ſich anfängt zu rühren, weglaufen; das ganz letzte Waſſer aber ſchöpft man, mit einer kleinen Schöpfmulde vorſichtig ab, und was man nicht abſchöpfen kann, küppet man vollends, mittelſt in die Höhehebung der Wanne herunter, und ſchüttet daſſelbe in den dazu aufbehaltenen Schlammkübel. Den etliche Querfinger hoch über der Stärke locker aufſchwimmenden, graulichen Mehlſchlamm ſelbſt, ſchlemmt man mit friſchem Waſſer dergeſtalt ſorgfältig ab,

*) Dem melkenden Rindvieh darf von dieſem Sauerwaſſer wenigſtens nicht viel gegeben werden, weil es die Milch bey Ueberfluß verſetzt, oder die Kühe verſeyet werden. Aber Ochſen, Schweinen, und jedem andern Vieh kann es ohnbedenklich gegeben werden.

ab, daß das unter demſelben ſich befindende feine weiße Gut nicht berührt werde; und kehret, nach ſolchem Abſchwemmen, das hie und da etwa noch übriggebliebene graue mehlſchlammige Weſen mit einem Federwiſche ſo lange vollends recht reine, bis die wahre Stärkenmaſſe endlich, wie ein ganz weißer Schnee, rein und feſt daliegt; man ſchüttet dann alles dieſes abgeſchöpfte und abgeſchwemmte Weſen in den nur gedachten, oder auch mehrere dazu aufbehaltene Schlammkübel, damit man, mittelſt jedesmaligen Umrührens, daſſelbe täglich auf die, durch Maſtviehe zu verfütternde Hülſen, anſtatt des Saufens, vorſchütten könne.

§. 34.

Das obgedachte, zuletzt abgeſchwemmte und abgekehrte Mehlweſen kann man nach Belieben, zumal wenn man deſſen ſo viel zuſammen bekömmt, daß es die Mühe lohnt, oder aber, wenn man beym Abſchwemmen und Abkehren nicht vorſichtig genug geweſen, in ein beſonderes Gefäß thun, und ſolches, mittelſt Aufſchüttung friſchen Waſſers, und fleißigen Umrührens, noch einmal abſüßen laſſen; da ſich denn, nach nochmaliger genauer Abſonderung des noch übrigen Viehſchlammes, viel oder wenig gute Stärkenmaſſe, nachdem man nämlich beym erſten Abſchwemmen und Abkehren ſorgfältig oder nicht ſorgfältig ſich in Acht genom-

men hat, unten geſetzt haben wird, die man dann zu der andern Maſſe thut, und wie die übrige traktiret uno aufhebt. Nun folget:

§. 35.

d) Das Hauptausſüßen der nunmehrigen Stärkenmaſſe.

Die ſolchergeſtalt abgeſchwemmte und abgekehrte weiße Stärkenmaſſe ſticht man nunmehro mit einem hierzu beſonders zubereiteten, und einem Grabeſcheid-Spaten nicht unähnlichen, mehr als handbreiten, eines ſtarken Meſſerrückens dicken, und auf beyden Seiten etwas geſchärften Meſſer, die Plötze genannt, bis auf den Grund dergeſtalt locker auf, daß der ganze Bodenſatz zu lauter kleinen Stücken wird, und nichts mehr von demſelben feſt aufſitzt, damit dieſe dergeſtalt aufgeſtoßene und zerſtückelte Stärkenmaſſe das darauf zu ſchüttende Waſſer deſto leichter anziehen kann.

§. 36.

Hierauf ſchüttet man ohngefähr drey Viertel- bis drey Ellen hoch friſches Waſſer auf die Stärkenmaſſe, und rührt dieſelbe mit einem hölzernen Grabeſcheidrudel, oder noch beſſer, mit einer eiſernen Krücke, ſo lange recht wohl um, bis alles recht dünne und klar iſt und unten gar nichts mehr von dem Stärkenſatze aufſitzend geſpü

ſpüret wird, gieſt nun die Wanne vollends voll Waſſer, rührt alles zuſammen nochmals recht genau unter einander, und ſchlägt dann dieſes ganz weiß ausſehende Stärkenwaſſer in eine oder mehrere, auf die nämliche Weiſe verfertigte, parat ſtehende, recht rein ausgeſpülete Abſüße-wannen, durch das oben näher beſchriebene Haar-ſieb; dieſes Haarſieb muß auf zwey runde, glatte, reine Stangen, die über die Abſüßewannen gelegt worden, zu ſtehen kommen, und bey jedesmaligem Einſchütten neuen Stärkenwaſſers, auf ſolchen Stangen hurtig hin- und hergeſchoben, oder vielmehr gerüttelt werden. So oft ſich in dieſem Siebe, von dem kleyigten oder hülſigten Weſen, die ſogenannte Spitzkleye geſetzt hat, und das Stärkenwaſſer nicht hurtig durchlaufen will, ſo oft ſchüttet man etwas rein Waſſer darauf und läſſet daſſelbe in die Abſüßewanne laufen; nachhero küppt man dies Sieb umgewandt über den Hülſenkübel und ſchüttet auf die untere Seite deſſelben wieder etwas rein Waſſer; ſo wird aller Schlamm bald ganz rein ablaufen, die Stärkenmaſſe für allen kleyigten Weſen ſorgfältig bewahrt werden, und das Stärkenwaſſer, wie im Anfange, durchlaufen. — Mit ſolchem Durchſieben des Stärkenwaſſers fährt man nun ſo lange fort, bis die erſtere Abſüßewanne ganz durchgeſiebt worden iſt.

§. 37.

Damit ſich aber das ſämmtliche Stärken=waſſer deſto leichter durchſieben laſſe und man auch ſatt habe, die gute Abſüßewanne dichte voll machen zu können: ſo kann man nach und nach etwas friſches Waſſer in die erſtere Abſüße=wanne zuſchütten. Während dieſer beſtändig hinter einander fort gehenden Arbeit aber, muß die gute Abſüßewanne etlichemal recht wohl um=gerührt werden, damit die auch hier wider Ver=muthen noch übrig gebliebene Mehltheilchen ſich nochmalen recht ausſüßen können, und die Stär=ke, nach aller gehabten Mühe, nicht etwa löch=richt werde, welchenfalls ſie, wenn ſie ſonſt auch noch ſo gut ſeyn möchte, gleichwol kein Kauf=mannsgut iſt, was eben leicht geſchehen kann, wenn ſie eine Nacht zu lange in dem Kübel bleibt, und gleichſam zu gähren anfängt.

§. 38.

Dieſe gute Abſüßewanne, oder Wannen, läßt man zwey Tage ſtehen; doch ſo, daß man den zweyten Tag früh anfängt, das nunmehro hell und klar ausſehende und weiter zu nichts, als zum Wegſchütten taugende Waſſer, mittelſt Auszlehung des in dieſer guten Abſüßewanne ſich befindenden oberſten Zapfens, zum dritten Theile ſachte ablaufen zu laſſen. Zu Mittage zapft man mittelſt Ausziehung des mittelſten

Za=

Zapfens, den zweyten Dritttheil, und gegen Abend, mittelſt Ausziehung des dritten Zapfens, den dritten Theil ſachte ab; doch dieſes letztere mit vieler Vorſicht, um zu ſehen, ob die Stärkenmaſſe ſich auch recht feſte geſetzet hat; dann ſchwemmt man das Gut von dem ſich etwa noch oben geſammelten klaren Kleyenſchlamme vollends recht rein ab, oder kehrts mit einem Federwiſche recht reine herunter.

Es kann auch gleich hintereinander abgezapft werden, und wenn es trübe wird: ſo köpft man es in ein klein Abköpfkübelchen, und bringt alle das oben ſchwimmende Weiße, was ſich noch nicht gehörig geſetzet hat, wieder in einen Ausſüßekübel von allen Kübeln zuſammen, und giebt ihr wieder friſch und klar Waſſer, und des folgenden Tages verfährt man mit dieſen Kübeln eben wieder ſo, wie mit den erſtern. Das, was ſich aber nicht feſtgeſetzt, wird unter die Fütterung gethan. Federwiſche braucht man allenfalls auch nicht, ſondern das kann man mit der Hand abwaſchen. Hierauf folgt:

§. 39.

e) Das Ausſtechen der Stärke.

Wenn man nun ſolchergeſtalt ſeine Stärkenmaſſe, als einen weißen Schnee, ganz rein, feſt und derb vor ſich liegen ſiehet: ſo legt

man auf eine jegliche Abſüßewanne, ſo viel man deren nämlich voll von ſolcher abgeſüßten Stärkenmaſſe hat, ein hierzu gewidmetes großes grobes reines Leinewandtuch, etlichemal über einander geſchlagen, und drückt dieſes Tuch recht derb auf die Stärke, ſo wird man in weniger Zeit ſehen, daß das Tuch die in der Stärke ſich noch befindende Näſſe recht mit Gewalt an ſich ziehen wird. Dieſes Tuch, oder Tücher, ringt man hierauf derb aus, und breitet ſie ſogleich wieder aufs neue über die Stärke, oder man hängt ſie zum Abtrocknen auf, und legt andere dergleichen Tücher, auf die nämliche Weiſe, auf die Stärkenmaſſe. Doch wird man ſehen, daß die bloß ausgerungenen, und ſo naß wieder ausgebreiteten Tücher, die Feuchtigkeit beſſer aus der Stärke ziehen, als die ganz trockenen Tücher.

Es iſt beſſer, man bedient ſich Säcke von grober Leinewand, und ſteckt die ausgenommene Stärke hinein, und wenn ſolche eine Nacht auf dem Brete gelegen, daß alles Waſſer abgezogen, ſo ſtreift oder zieht man den Sack, wenn man ihn vor ſich in die Höhe gerichtet hat, über und ab, und wenn es auf einmal nicht geht: ſo legt man den Sack oder Stück Stärke langſam nieder, und ſchneidet dann zweymal die Quere durch, alsdenn kann man den Sack von dem untern Bodenſtück ſehr füglich abziehen, und ſchneidet alsdann noch einmal

in der Länge durch, ſo erhält man ſechs Stücke, welche man ins Repoſitorium tragen kann.

Und mit ſolchem Auflegen, Ausringen, und Wiederauflegen der ausgerungenen oder nunmehro trocken gewordenen Tücher, fährt man je öfter, je beſſer und ſo lange fort, bis ſich die Stärke in der Mitte nicht mehr weich, oder ſchlappricht angreift. Dann ſchreitet man zum

§. 40.

Ausſchneiden der Stärke, und macht mit einem langen braunſchweigiſchen oder andern Meſſer, das nur einen ſchwachen Rücken haben muß, in eine jede Stärkenwanne, übers Creutz, bis auf den Boden, zwey Durchſchnitte, und mithin aus dem ganzen Satze einer jeglichen Wanne vier Stücke, und hebt dieſe vier Stücke nach und nach recht behutſam aus. Beym Ausheben des erſten Stücks hilft man ſich durch ein eine halbe Elle langes, ſehr dünnes, aber hartes Bretchen, welches Bretchen man in den Schnitt des einen Viertels ſetzt, ſo, daß man, nachdem man zuvor durch die Plötze die ſämmtliche Stärke rund herum recht wohl abgelößt hat, das Bretchen derb anfaßt, mit den Fingern zugleich ſo tief, als es nur ſeyn will, in den Schnitt kommt, und dabey die Wanne etwas lähnend auf den halben Boden in die Höhe kippt. Doch darf man mit

dem Bretchen nicht zerren, ſondern nur anhalten, ſonſt brechen die Stücken leicht auseinander. Hat man auf ſolche Weiſe das etwas beſchwerliche Herausnehmen des erſten Stückes ſich erleichtert: ſo heben ſich, mittelſt des wieder in die Höhekôpfens der Wanne und Eingreifens mit dem Bretchen in die übrigen Schnitte, die drey übrigen Viertheile der Stärke ganz leicht aus. Nur muß man in dem Schnitte mit dem Bretchen auf beyden Seiten beſtändig webeln, und alles Gut rund herum noch einmal ablöſen.

§. 41.

Trüge ſichs zu, daß die Stärke beym Ausſchneiden löcherricht und voller Blaſen gefunden würde, als welches von dem zu wenigen Ausſüßen, und von den vielleicht darinne gebliebenen Spitzkleyen herrühret: ſo iſt kein beſſerer Rath, als der: Man ſticht die Stärkenmaſſe noch einmal locker auf, ſchüttet nochmals friſch Waſſer drauf, rührt alles noch einmal recht durcheinander, füllts wieder durchs Haarſieb, läßts noch einmal recht ausſüßen und verfährt nachhero, wie oben gelehrt worden iſt: ſo wird ſich das Löcherichte und Blaſenartige in der Stärke gewiß völlig verlieren. Nun kommt:

§. 42.

§. 42.

f) das Abtrocknen, Schaben und Hinſchütten der Stärke zum Verkaufen.

Die nur jetztgedachten, aus jeder Wanne ausgeſchnittenen vier Stärkenſtücke, trägt man vermittelſt einer Kuchenſchüſſel, oder eines beſonders dazu verfertigten noch bequemern Bretes, auf den obern Boden ſeines Hauſes, oder der dazu beſonders gewidmeten Werkſtätte, und legt ſie hieſelbſt auf grobe trockne Leinwandtücher, und auf jedes Stück Stärke legt man eine Dach- oder Mauerziegel, oder noch beſſer, einen nach Proportion der in vier Theile getheilten Rundung einer jeglichen Abſüßewanne hierzu beſonders verfertigten ausgebrannten großen Leimſtein: ſo wird man ſehen, daß Ziegel- oder Backſteine noch mehr, als eben jene aufgebreiteten Tücher, alle und jede noch in der Stärke ſteckende Näſſe vollends an ſich ziehen, und daß die Stärke hierauf ſchön friſch, wie ein Glas, ſeyn wird. Dieſe Stücken aber läßt man nicht länger ſo liegen, als bis die Stärke ſich nicht mehr biegen läßt, ſondern ſteif und harſch iſt, zuweilen anderthalb auch wohl zwey Tage, nachdem nämlich die Luft viel oder wenig abtrocknet. Bis hierher bleibt alles umgewandt und wie es hingelegt worden iſt, liegen.

§. 43.

Darauf legt man die ſämmtlichen Stärkenſtücke auf die ſchmale oder hohe Kante oder Seite, in die auf dem Boden nach Art eines Aktenrepoſitoriums zubereitete und recht rein und nach Belieben mit ſtarkem Papier belegten Luftlöcher; oder aber, auf die, auf einem Gange übereinander feſte gemachten und in der Mitte eines jeglichen Bretes mit hinlänglichen Stützen verſehene Breter, oder wo und wie man ſein Stärkenrepoſitorium ſonſten bequem und ſo anbringen kann, daß die ſämmtlichen Stärkenſtücken allezeit vor dem Regen, ſo wie vor großer Sonnenhitze, ſicher verwahrt ſind, und legt man ſie dergeſtalt, daß zwiſchen einem jedem Stücke eines Daumens breit Platz iſt, damit zwiſchen demſelben die Luft füglich durchſtreichen kann. Wenn beym Aufſtellen zuweilen ein oder das andere Stück nicht gut ſtehen will: ſo pfleget man Dachſpähnſtücken unter daſſelbe zu ſchieben.

§. 44.

In dieſem Stärkenrepoſitorio, oder auf dieſen Bretern, müſſen dieſe Stärkenſtücken ſo lange ſtehen bleiben, bis eine Art einer Schaale, eines Meſſerrückens dicke, ſich ſelbſt gleich ablößt, ſo bald man nur mit einem Meſſer, oder auch nur mit dem Daumnagel,

die

die Probe macht, ob dieſe Schaale ſich ablößen will.

§. 45.

So genau man aber darauf Achtung zu geben hat, daß man ja dieſen Punkt des zu probirenden Ablößens der ſogenannten Schaale ja nicht verſiehet: ſo genau hat man auch darauf Achtung zu geben, daß man nach dem vorhergehenden §. 43. ſeine Stärke, mittelſt Vorziehung eines leinenen, oder noch beſſer eines wachsleinenen Tuches, vor gar zu großer Sonnenhitze, und vor allem Regenwetter von allen Seiten, ſorgfältig bewahre; weil die gar zu große Sonnenhitze verurſacht, daß die Stärke nicht allein gelb anläuft, ſondern auch in lauter kleine Stücken zerfällt; ein unvermuthet auf die Stärkenſtücken fallender Regen aber, die Stärke gar leicht wegwaſchen, oder wenigſtens gar bald zum ſchimmeln bringen könnte.

§. 46.

Nach dieſer gemachten Probe wird die Stärke alsbald geſchabt; das iſt, von allen Unreinigkeiten, beſonders auch von dem Schimmel, der ſich angeſetzet hat, geſäubert. Die Probe, wann die Stärke zu ſchaben ſey, iſt dieſe: Man ſchabet mit den Nägeln an den Fingern daran, kriegt man noch etwas unter

die Nägel: ſo iſt ſie noch nicht zu ſchaben, ſondern ſie muß ſeyn, als wenn man an einer Kalkwand kratzte.

§. 47.

Die Schabeſtärke, oder das, was man abſchabt, wird nach vollendetem Abſchaben, beſonders gethan, wohl getrocknet und durch ein Haarſieb geſiebt; oder wenn man eine anſehnliche Quantität beyſammen hat, auf die Mahlmühle geſchüttet, und klar gemahlen, und nachhero an die Peruquenmacher zum Puder, eben ſo hoch und oft noch theurer, als die Stärke ſelbſt, verkaufet.

§. 48.

Wenn die Stärke von allem Unreinen ſauber abgeſchabt iſt: ſo wird ſie nach einem beſondern, aber ganz leichten Handgriffe, nach welchem man jedes Stück Stärke mit beyden vollen Händen derb angreift, und mit der linken Hand das ganze Stück recht feſt hält, mit der rechten Hand in eine große Mulde, in ganz dünne Stückchen gebrochen, und ſo zerbrochen, ſtückweiß wieder auf den obern Boden, entweder auf Horden, oder wenn man dieſe nicht hat, auf die bloßen Dielen, oder auf gerändete zuſammengeleimte oder mittelſt Leiſten zuſammengefügte, auf Böcke gelegte und mehrmalen über einander geſtellte unterſtützte Breter, die

aber

aber freylich von allem Staube recht rein gekehrt ſeyn müſſen, gelegt, und hieſelbſt ſo lange gelaſſen, bis die ſämtlichen Stärkenſtückchen, durch und durch recht ausgetrocknet ſind. Wenn alle große Stücken zerbrochen ſind: ſo wird das Kleingebröckelte auf einem Tiſchblatte, oder auf andere Breter, auch ausgebreitet, und mit jenem vollends ausgetrocknet.

Die Stärke wird dann auf Horden, worauf Papier untergelegt wird, in Stücke, ſo wie ein Bogen Papier, wenn er in duodez gelegt iſt, gebrochen, und wenn es zu ſtark trocknet, wieder mit Papier zugedeckt, außerdem aber nicht, weil ſie ſonſt gerne ſchimmelt; alsdenn werden die Horden auf Stangen oder Gerüſte geſchoben, und dann bis nach völliger Abtrocknung und erlangter Dürre, darauf gelaſſen, wo die vorbeſchriebene Probe wieder ſtatt findet, und wenn man ein Stückchen auseinander bricht, es ſo an die Zunge hält, daß es hängen bleibt.

Von dem völligen Austrocknen dieſer Stärkenſtückchen, iſt die Probe die: daß, wenn man ein Stückchen in der Mitte auseinander bricht, die Stärke, ſobald man in der Mitte mit dem Daumen dran ſchabt, alſobald ſchnappt oder ſchnarrt, und die in derſelben befindlichen Stritzeln von beyden Seiten zuſammenlaufen.

Von

Von den ſogenannten Stritzeln in der Stärke muß man, des ſehr beſondern Eigenſinns einiger Kaufleute wegen, noch anführen, daß, nach aller Stärkenkenner Geſtändniſſe, die Stritzelſtärke eben die rechte Stärke von guter Art, und daß alle andere Stärke ſchlechter, als die iſt.

§. 49.

Dann iſt die Stärke ganz fertig, und wird zum Verkaufe im Ganzen oder Einzelnen, entweder auf Haufen oder in Fäſſer, oder in Kiſten, geſchüttet, und vor allem Staube ſehr wohl verwahret, welchen ſie eben ſehr leichtlich an ſich zieht, und dadurch unſcheinbar wird. Feuchtigkeit zieht ſie zwar auch an ſich, wenn aber ſelbige zur rechten Zeit wieder abtrocknen kann und zu derſelben kein Staub zugleich mit kommt: ſo ſchadet ihr einige wenige Feuchtigkeit wenig oder gar nichts.

§. 50.

Sollten, welches zuweilen zu geſchehen pflegt, die großen ausgeſchnittenen Stücken von außen ſchimmlicht oder rauch werden, welches daher entſtehet, wenn dumpfiges Regenwetter oder ſonſt feuchte Witterung entſteht und Luft und Wärme mangeln, oder wenn in eine Abſüßewanne zu viel Stärkenmaſſe geſchlagen, und die Stärke nicht recht

aus

ausgeſüßt worden iſt; (denn über eine Queer-hand hoch darf die Stärkenmaſſe eigentlich nie ſeyn): ſo muß man noch vor dem ordentlichen Schaben und Brechen, ſo bald man nur ſpüret, daß die Stücken zum ordentlichen Schaben trocken genug werden wollen, das Rauche wohl abſchaben, und daſſelbe beſonders durch Umrühren mit einem Haken, oder wie man es ſonſten am bequemſten verrichten kann und mag, wohl abtrocknen laſſen. Da es dann nachhero ebenfalls unter die andere Schabeſtärke gethan, und zu Puder gemacht werden kann.

Zu Bereitung des Haarpuders aus Stärke, hat der Herr Brigadier, Graf von Chemensky, neuerlich eine ſehr einfache, zweckmäßige und bewährt gefundene Maſchine angegeben, mit welcher man ſich den Haarpuder aus Stärke leicht ſelbſt bereiten kann, und wodurch man den Haarpuder ganz rein, nicht mit fremden Theilen vermiſcht, erhält. Man nimmt ein rundes, ohngefähr noch einmal ſo hohes, als breites, Faß, von willkürlicher Größe, das einen genau paſſenden Deckel hat. In der halben Höhe des Gefäßes bringt man noch einen Boden an, in dem ſich eine Menge Löcher befinden, deren Durchmeſſer ohngefähr einen Drittelzoll, oder etwas mehr oder weniger beträgt. In der Mitte des Deckels iſt ein Loch, durch welches eine bewegliche Stange

in

in den oberſten Raum dieſer Zurichtung geht, und unten iſt an der Stange ein horizontales Kreuz befeſtiget. Nun nimmt man einen Sack von Leinwand, füllet ihn zur Hälfte mit der Stärke an, ſteckt den untern Theil der Stange mit dem Kreuze hinein, bindet den Sack über dem Kreuze zu, ſtellt ihn in den obern Raum des Gefäßes, und bedeckt nun alles mit dem Deckel. Alsdann zieht man die Stange mit einiger Geſchwindigkeit, wie beym Buttern, auf und nieder, wodurch die Stärke zugleich geſtampft und geſiebt, oder geſtäubet wird.

Der zarte Staub, oder der Haarpuder, fällt theils von ſelbſt durch die Löcher des mittlern Bodens in den untern Raum, theils wird er auch von dem Sacke hinunter gekehrt. Um den in den unterſten Raum gefallenen Puder herauszunehmen, muß man eine ſchickliche Oeffnung anbringen, oder man macht die ganze Einrichtung ſo, daß der mittlere durchlöcherte Boden herausgenommen, und ſodann der untenliegende Haarpuder herausgeſchüttet werden kann. Die erſten Maſchinen dieſer Art, welche gebraucht wurden, hatten in der Mitte den durchlöcherten Boden nicht, welches den Nachtheil verurſachte, daß durch die Bewegung des Sackes aller Puder immer aufgerührt, und das Durchbeuteln verhindert wurde.

Noch

Noch kann man mittelſt eines Schlauchs die Stange und die Oeffnung des Deckels ſo verbinden, daß da kein Puderſtaub herausſteigen kann.

Wenn das ganze Gefäß 2 Ellen hoch iſt: ſo darf der Sack nur 12 Zoll hoch über die Grundfläche des Kreuzes an die Stange angebunden seyn, damit ein faſt eben ſo großer Spielraum zum Auf- und Niederziehen der Stange bleibt. Kartoffelſtärke iſt aber hierzu eigentlich nicht brauchbar. S. Oekonomiſche Hefte, 1799 Jan., S. 176—178; vergl. Buſchs Almanach der Fortſchritte, neueſten Erfindungen und Entdeckungen in Wiſſenſchaften, Künſten, Manufakturen und Handwerken rc. 4ter Jahrg. S. 628.

§. 51.

Wenn nun im Frühlinge oder Herbſt bey anhaltender feuchter Witterung, oder vielem Regenwetter, die Stärke allzulangſam oder gar nicht abtrocknen wollte: ſo muß man ſehen, daß man die großen Stärkenſtücke nach und nach beym Stubenofen, oder auf andere Weiſe, z. B. auf angebrachte Repoſitorien, auf Böcke gelegte Breter und in einen oder den andern Backofen, auch durch gelindes Holzfeuer, ſo weit bringt, daß ſie füglich geſchabt, gebrochen, und völlig ausgedörrt werden können. Weil nun aber

§. 52.

g) die ununterbrochene Fortſetzung der ganzen Sache

das eigentliche Hauptwerk hauptſächlich auch deswegen ausmacht, indem das aufgeſtellte Maſtvieh bey angehendem Winter öfters ſeine Zeit noch nicht ausgeſtanden hat, und mithin weder halb, noch ganz fett iſt; auch weil zweytens die ſich einmal angeſchafften Kundsleute oft, auch im Winter, Stärke begehren, und auf den Fall, wenn man im Winter ſie nicht auch fördern kann, vielleicht gar wieder ab- und anderswohin weichen: ſo muß ein Jeder, der eine große oder kleine Stärkenfabrik anzulegen gemeynt iſt, noch vorher, ehe er anfängt, auch dafür beſorgt ſeyn, daß, nach Proportion ſeiner Anlage, es niemalen an dem erforderlichen Gelde zum Einkaufen des abgegangenen Waizens gebreche.

§. 53.

Hat aber dieſes alles ſeine Richtigkeit: ſo braucht man um nichts weiter bekümmert zu ſeyn, als wie man ſeine angelegte Stärkenfabrik auch im Winter fortſetzen könne? Denn ſo oft man 1) neuen Waizen einkauft, netzt, ſchrootet, 2) das Stärkenſchroot einmöſcht, gähren läßt, austritt, 3) das Stärkenwaſſer abſüßt, 4) die Stärkenmaſſe ausſüßt, und 5) die

die Stärke ſelbſt ausſticht, abtrocknet, ſchabt, ausdorret und zum Verkauf hinſchüttet: ſo oft hat man, um allezeit recht gute Stärke nach Halliſcher und Langenſalzer Art zu bekommen, je und allezeit, bey einem jeden Punkte, nichts weiter zu beobachten, als was in vorſtehenden Sphis auf das Allerdeutlichſte und Aufrichtigſte und ohne Verſchweigung auch nur der allermindeſten nothwendigen Erforderniſſe, treulich gelehrt worden iſt.

Die Langenſalzer Stärke iſt aber eben ſo gut, wie die Halliſche. Viele Haushaltungen ziehen die erſtere noch vor, ſie ſoll weißer ſeyn, und beſſer ſtärken, und, was das Beſte iſt, allezeit um einen billigern Preiß zu kaufen ſeyn.

§. 54.

Zu allen bereits treulich angegebenen Handgriffen können auch noch etliche Vortheile hinzugethan und zugleich mit nützlich befolgt werden. Nämlich von dem aufgehobenen Sauerwaſſer (§. 31.) kann bey dem jedesmaligen folgenden Einmöſchen allezeit ſo viel in den Möſchkübel geſchüttet werden, daß das Einmöſchefaß oder Wanne von dieſem Sauerwaſſer ohngefähr zum dritten Theile voll wird; denn durch dieſes Sauerwaſſer wird die Gährung des neu einzumöſchenden Schrootes deſto geſchwinder und beſſer befördert, und das Gut wird ganz ſicher um ein paar Tage eher, als ſonſt, zeitig werden.

§. 55.

Wenn das §. 15. ausgebeutelte und abgenommene gute Mehl zuweilen etwas lange liegt, und gleich im Anfange nicht recht ausgetrocknet worden iſt: ſo wird es, wegen des Netzens des Waizens, ſich erwärmen, dumpſig und zum Verbacken untauglich; weil von ſolchem dumpſigen Mehle der Teig leicht flüſſig wird. Um dieſes verdorbene Mehl alſo nicht für das Vieh verfüttern zu dürfen, welches ſonſt der einzige Verbrauch wäre, und um es noch einigermaßen zu nutzen: ſo darf man man daſſelbige nur, den fünften oder ſechsten Tag nach dem Einmöſchen des neuen Schrootes, unter das Gut hineindrücken, und das Gut dieſes Mehl zugleich mit annehmen laſſen, ſo wird auch aus dieſem verdorbenen Mehle recht gute Stärke werden.

§. 56.

Und kann man aus dieſem ſehr nützlichen Handgriffe ſchon von ſelbſt den Schluß machen, daß man jenes obgedachte ausgebeutelte gute Mehl, auch als gutes und unverdorbenes Mehl, auf die nämliche Weiſe, zu Stärke, oder noch beſſer zu dem auf die Tafeln großer Herren und zu Conditoreywaaren gehörigen ſogenannten eigentlichen Kraftmehle machen könne; geſetzt, daß man daſſelbe nicht in ſeinem Hausweſen, oder zum Verkaufe beſ-

ſer

ſer zu conſumiren wüßte. Sonach kann eine jede Hauswirthin, die mit Stärkenmachen im Großen, oder mit der Anlegung einer ordentlichen Stärkenfabrik, ſich nicht beſchäftigen will, dieſen ſehr nützlichen Handgriff ſich immer zu Nutze machen, und aus ſolchem verdorbenen oder nicht verdorbenen Mehle, mit leichten Koſten, und noch leichterer Mühe, nach der obſtehenden Anleitung, in kurzer Zeit die ſchönſte Stärke für ihr Haus verfertigen.

Viertes Kapitel.

Bereiten der Stärke im Winter.

§. 57.

Außer dem nurgedachten, und bey einer ordentlichen Stärkenfabrik freylich unumgänglich nothwendigen ununterbrochenem Fortgange iſt aber nur das obgedachte Bereiten der Stärke im Winter hauptſächlich deswegen genau zu erlernen, weil bey der herannahenden Winterwitterung, nach der bisher beſchriebenen Art, die Stärkenſtücken auf dem Stärkenrepoſitorio ſelten, oder gar niemals, zum ordentlichen Austrocknen gebracht werden können; überhaupt aber die Stärke im Winter ſich auch leichtlich zerkrümelt, und öfters gar nichts daraus wird.

Dieſes Stärkemachen im Winter kann aber auf zweyerley Weiſe, theils mit vielen, theils mit wenigen Umſtänden, Zeit, Mühe und Arbeit geſchehen.

§. 58.

Der kürzeſte, wohlfeilſte und beſte, den allerwenigſten Stärkemachern vielleicht bekannte Weg zur Winterſtärke iſt dieſer: Das Schroot des Waizens wird auf die nämliche Weiſe beſorgt, wie oben §. 15. deutlich gezeigt worden iſt. In die Einmöſchewanne oder Wannen aber ſchlägt man, ehe man das Austreten anfangen läßt, eine nach Beſchaffenheit der Kälte proportionirte Menge warm aber nicht etwa kochendes Waſſer, und rührt die ganze Möſche recht durcheinander. Nun wird die ganze Maſſe nach und nach, in den Tretſack gethan, ausgetreten, das ausgetretene Stärkenwaſſer abgelaſſen, in die Abſüßewannen geſchüttet, ausgeſüßt, mit friſchem Waſſer umgerührt, zu ſeiner Zeit vom Schlamme geſäubert, durch das Sieb geſchlagen, und zum andernmale ausgeſüßt und abgeſpühlt; ſo wie nämlich dieſes alles im Sommer, Herbſt, oder Frühlinge geſchehen muß. Sobald aber die Stärkenmaſſe bis zum Auflegen der gewöhnlichen Austrocknungstücher parat iſt: ſo trocknet man ſie nicht aus, wie im Sommer, Herbſt, oder Frühjahre, ſondern ſticht dieſelbe, mittelſt

der

der Plötze, oder aber auch vermittelſt eines Spatens, ſo gut man nur kann, zu lauter großen und kleinen Stücken, ſchüttet dieſe ſo zerſtückelte Stärkenmaſſe in ſo naſſen Stücken in ein oder mehrere hierzu parat geſetzte, mit guten Deckeln verſehene Fäſſer, ſtellt dieſe an einen vor dem Regen und Staube verwahrten Ort wohl zugemacht hin und läßt ſie den ganzen Winter hindurch, je ſtärker je beſſer, durchfrieren, ſo lange bis wieder weich Wetter wird, und die Stärkenmaſſe wieder durch zu thauen anfängt. Denn je ſtärker die Maſſe durchfrieret, deſto beſſer und weicher wird die Stärke, ſo wie ſie auch dadurch gleichſam gebleicht, und weißer gemacht wird, als ſie an ſich iſt. Hierauf ſchrootet man wieder: ſchlägt in das Einmöſchefaß, vorm Austreten wieder warm Waſſer, und bearbeitet die Maſſe wieder ſo lange, bis ſie zum Abtrocknen mit dem Tüchern bereit iſt. Dann ſticht man ſie wieder in naſſen Stücken aus, und ſchüttet ſie in das nämliche zum Durchfrieren beſtimmte Faß oder Fäſſer, und treibt dieſe nützliche Arbeit den ganzen Winter hindurch ſo lange fort, als man nur will und kann, als nämlich der Waizen, und das Geld zum Aufkaufen zureicht, und der nöthige Abſatz der Stärke erheiſchet. Kommt dann die Zeit, daß die in die Winterfäſſer eingeſchlagene Stärke wieder ganz aufgethauet iſt: ſo ſchneidet oder ſticht man dieſe wieder aufgethauete Stärke

 mit

mit der Plötze, oder mit einem andern bequemen Inſtrumente, nunmehro in Stücken, und theilt ſie in die ſämmtlichen Abſüßewannen, ſo viel man deren nur hat, zu gleichen Theilen, und zwar ſo, daß in jede Abſüßewanne ohngefehr ein halber Centner Stärke gebracht werde, ſo lange ein, bis alle gefroren geweſene und wieder aufgethauete Stärke ganz alle iſt. Eine Abſüßewanne aber muß leer bleiben. Auf eine jede mit Stärkenmaſſe verſehene Abſüßewanne ſchüttet man hierauf ohngefehr 3 Viertel-Ellen hoch, friſches Waſſer, und rührt ſie um, ſchöpft hierauf das Faß ganz voll Waſſer, und ſchlägt dann die erſte Wanne durchs Haarſieb auf die oben beſchriebene Weiſe in die leer gelaſſene Abſüßewanne. Darauf ſpühlt man dieſe erſt gefüllt geweſene Abſüßewanne recht wohl aus, und ſchlägt aus der andern angefüllten Wanne das wohl umgerührte Stärkenwaſſer durch das Sieb in die leer gewordene erſte Abſüßewanne ferner die ſämmtliche Stärkenmaſſe aus der dritten gefüllten und wohl umgerührten Abſüßewanne in die leer gewordene und wohl ausgeſpühlte zweyte; dann die aus der gefüllten vierten in die leer gewordene und wohl ausgeſpühlte dritte u. ſ. f. ſo lange, bis die ſämmtlichen, mit Stärkenmaſſe angefüllt geweſenen Abſüßewannen durch das Sieb durchgeſiebt worden ſind.

Hat

Hat man der Abſüßewannen zu wenig, und der eingelegt geweſenen Winterſtärke zu viel, daß ſie nicht füglich auf einmal ausgeſüßt werden kann: ſo kann ſie auch nach und nach in den Abſüßewannen ausgeſüßt werden. Doch iſts vielleicht beſſer, wenn alles gleich hintereinander weg gearbeitet werden kann. Nur muß man nicht allein wegen des Trocknens der Stärke, ſondern auch wegen des nicht unmöglichen Wiedereinfrierens der Stärkenmaſſe in den Abſüßewannen, ſich wohl in Acht nehmen.

Dann läßt man alle dieſe Wannen ſolchergeſtalt zwey Tage ſtehen, zapft oder ſchöpft hierauf das Waſſer nach und nach ab, und läßt, was man nicht für das Vieh braucht, weglaufen. Den noch auf der Stärke ſitzenden wenigen Schlamm spühlt und kehrt man, wie im Sommer, genau ab, legt auf jedes Faß ein trocknes oder ſtark ausgerungenes Tuch nach dem andern, ſo lange, bis die Stärkenmaſſe in der Mitte nicht mehr ſchlappend ſich anfühlt, ſticht ſie aus, und verfährt in allen Stücken, wie bey der Sommerſtärke gelehrt worden iſt. Nur muß man aufs Abtrocknen ein deſto fleißigeres Augenwerk haben, damit die Stärkenſtücken nicht ſchimmeln, oder aber wenn ſie ja ſchimmeln, zur rechten Zeit geſchabt, und allenfalls zum andern, ja zum drittenmale geſchabt werden können u. ſ. f., welches Schaben aber freylich der

vielen Mühe wegen, die es verurſacht, ſo viel möglich verhütet werden muß.

§. 59.

Koſtbarer und umſtändlicher iſt der andere Weg der Stärkenmacherey im Winter. Man muß nämlich zur Winterſtärke nach dieſem anderen Wege, wo nicht allenthalben, doch an den mehreſten Orten, entweder ein ganz eigenes Gebäude dazu aufführen, oder aber ein ſchon aufgeführtes genau dazu einrichten, und in daſſelbe ſchlechterdings einen ganz beſondern Ofen zum Abtrocknen aufbauen laſſen, um nicht allein die ſämmtlichen Abſüßewannen vor dem Einfrieren zu bewahren, ſondern auch zugleich die auf das in dem erwähnten Stärkenofen befindliche Repoſitorium zu ſtellenden Stärkenſtücken ſelbſt baldmöglichſt auszutrocknen. Dieſer Ofen iſt aber ſo ſonderbar beſchaffen, daß er ſich ohne Kupferſtich oder guten Holzſchnitt ſehr ſchwerlich recht deutlich vorſtellen läſſet. Von einem ſolchen Stärkenofen macht der Herr von Eckardt in ſeiner Eperimental-Oekonomie, S. 560, 571, 696, 703 folgende Beſchreibung: Auf dem unterſten Boden des Werkhauſes gehört ein Ofen zum Trocknen der Stärke und zum Backen des Amydams, welcher 5 Ellen breit, 12 Ellen lang, und 1½ bis 2½ Ellen hoch iſt. Immittelſt müſſen wir anjetzo erwähnen, daß dieſer Ofen auf beyden langen Seiten

ten unten eine Thür, $1\frac{1}{2}$ Ellen hoch, und oben in der Decke einer Fallthüre, einer Elle ins Gevierte groß, haben, auch über dieſer Fallthür durch den Fußboden des oberſten Bodens eben eine ſolche Fallthür gemacht werden muß, damit man die Stärke vom Repoſitorio des unterſten Bodens zu ihren zwey Seitenthüren, und vom oberſten Boden durch die Fall- oder Deckthür, füglich in den Ofen reichen und placiren kann.

Wer alſo einen ſolchen Ofen aufbauen laſſen will, der darf nur in des oft gedachten Herrn von Eckardt vollſtändiger Experimental-Oekonomie nachſehen: ſo wird er von dem zu ſeiner anzulegenden Stärkenfabrik nach dieſer zweyten Anlage nothwendigen Werkhauſe ſelbſt, ja, von der von Eckardtiſchen Stärkenfabrik überhaupt, und den in dem Werkhauſe anzubringenden Ofen inſonderheit, einen hinlänglichen Begriff bekommen. Nur muß derſelbe von einer Stärkenfabrik im Großen auf eine Stärkenfabrik im Kleinen eine hinlängliche Vergleichung auf alles, was zur Stärkenfabrik ſelbſt nothwendig iſt, anſtellen können.

In folgender neuern Schrift: Abhandlung über die verbeſſerte Bereitungsart der weißen Stärke und des Puders, nebſt Anlegung einer verbeſſerten Stärkefabrik, als ein Beytrag zur Technologie von C. F. Jägerſchmied, mit einer Kupfertafel, Mannheim

1797,

1797, befinden ſich auch Beſchreibungen und Riſſe zu Stärkenfabrikeinrichtungen ins Groſse.

§. 60.

Kann man nun bey ſeiner anzulegenden, oder aber ſchon wirklich angelegten Stärkenfabrik es erſt ſo weit bringen, daß beſtändig und ununterbrochen fort

1) eine proportionirte Menge Waizen auf dem Boden liegt;

2) eine proportionirte Anzahl Scheffel in der Mühle zum Schrooten befindlich;

3) eine proportionirte Anzahl Scheffel eingemöſcht;

4) eine proportionirte Anzahl Scheffel ausgeſüßt;

5) eine proportionirte Anzahl Scheffel ausgeſchnitten, getrocknet und geſchabt; kurz, daß

6) alle Wochen eine proportionirte Anzahl Scheffel Waizen wirklich zur Stärke verarbeitet werden kann: ſo wird der Zweck gewiß völlig erreicht.

Fünftes Kapitel.

Vom Verkaufen der Stärke.

§. 61.

Iſt auf ſolche Weiſe eine Quantität Stärke zum Verkauf fertig; ſo iſt das Verkaufen der Stärke folgerdermaßen zu beſorgen:

Iſt die Fabrik klein: ſo iſt wegen der Abnahme, wenn die Waare nämlich ächtes Kaufmannsgut iſt, um ſo viel weniger Beſorgniß zu hegen, je leichter ſelbige auf den benachbarten Meſſen und Märkten auf das Allervortheilhafteſte aus der erſten Hand verkauft werden kann, und je gewiſſer bekannt iſt, daß beynahe alle und jede in Thüringen und Churſachten angelegte Stärkenmachereyen der durch ganz Teutſchland, ja beynahe durch Europa berühmten Halliſchen uud Langenſalzer Stärke nicht gleich kommen. Ein Umſtand, weswegen die mehreſten, zumal erfahrne Kaufleute, ſich immer lieber an die Halliſche und Langenſalzer, als an die inländiſche oder anderer Gegenden Stärke bisher gehalten, ja ſogar auf Meſſen und Jahrmärkten ſelbſt Bürger und Bauern lieber Halliſche, oder Langenſalzer, als inländiſche Stärke genommen haben. Die phyſiſche Urſache mag wohl ſeyn, daß Waſſer und Clima, die bey allen Gährungen großen Einfluß haben, ſo wie die vorzüg-

lichere

lichere Erzeugungs- und Behandlungsart des Waizens, vorzüglich von etwas höher liegenden Gegenden, und das Sorgfältige Verfahren bey der Bereitung der Stärke, dieſe günſtige Meynung gegründet.

§. 62.

Wird nun die Fabrik ins Große angelegt: ſo iſt eben rathſam und nothwendig, daß man, wie ſchon oben erwähnt, bey einigem Vorrath auf einen beſtändigen Abſatz denkt, und zu dem Ende mit benachbarten und entfernten Kaufleuten, durch Einſendung der verſchiedenen Proben, mit Beſtimmung des auf den gegenwärtigen oder jedesmaligen Preiß des Waizens und aller Bedürfniſſe calkulirten Preißes, offerirt, der notoriſch nach dem oft ändernden Preiß der Früchte und aller andern Lebensmittel und Taglohne ſich eben ändern muß.

§. 63.

Bey dieſem Gewerbe aber muß man freylich nicht allein jederzeit auf recht feine Waare und auf ſtets richtiges Gewichte bedacht ſeyn, (daher denn auch zu einer jeden Stärkenfabrik einige große Waagſchaalen und andere Waagen mit großen und kleinen Gewichten gehören), ſondern man muß auch mit Kaufleuten einen billigen Preiß machen und ihnen einen guten Profit gönnen. Denn eine be-

beſtändige Abnahme für gleich baares Geld an ſichere Leute in einem gewiſſen, ob auch ſchon wohlfeilen Preiße, muß man allezeit für höher und einträglicher anſehen, als eine unbeſtändige Abnahme, die vielleicht zuweilen gar mit unſichern Borgen verknüpft iſt, in einem ungewiſſen oder auch theuern Preiße.

§. 64.

So leicht und billig aber auch der Stärkenpreiß seyn mag, den man bey ſolchem Abſatze ſeiner Stärke im Ganzen an die Kaufleute macht: ſo muß und ſoll gleichwohl, wie ſchon oben erwähnt worden iſt, nach gar vielfältigen Erfahrungen aller und jeder Stärkenfabrikanten, bey einer jeden ordentlich eingerichteten Stärkenfabrik, wo nämlich alles und jedes recht ehrlich zugeht, und wo man beſonders beym Schrooten nicht hintergangen wird, ſchon die bloße Stärke nicht allein allen Aufwand und Arbeitslohn wieder ſchaffen, ſondern ſie muß auch noch einen nahmhaften Profit zugleich ganz gewiß abwerfen.

§. 65.

Gleichwohl iſt der Hauptprofit, auf welchem dieſes Geſchäfte oder Gewerbe beruht, aus dem Abgange der Stärkenmaſſe, zu erzielen, welches in folgendem Kapitel erörtert werden ſoll.

Sech-

Sechſtes Kapitel.

Die Viehmaſt.

§. 66.

Der unterm §. 33. näher beſchriebene graue mehlichte Waizenſchlamm, nebſt jener §. 28. bemerkten gelbhülſigten Kleye, und das §. 31. aufgehobene Sauerwaſſer, iſt eben dasjenige koſtbare Viehfutter, welches nach mehrerer Oekonomen Meynung, wegen der in demſelben noch ſteckenden Waizenmehlkraft, bey allen und jeden Viehmaſtungen, nicht allein dem Brandweinſpühlig, ſondern auch ſogar dem puren friſchen Gerſtenſchroote, weit vorzuziehen iſt; denn da auch der beſte Waizen, wie ſchon oben geſagt worden, nach gar genauer Berechnung, an recht guter weißer Stärke ſelten viel über den dritten Theil des Gewichts des Waizens (der Scheffel mag nach Dresdniſchen, Berliner, Weimariſchen, Erfurtiſchen, oder andern in- und ausländiſchen Maaße gerechnet werden) zu geben pflegt, und überhaupt nicht viel über einen *Drittheil* ſolcher zur wahren weißen Stärke *tauglichen* Theile bey ſich führet *): ſo iſt hieraus leicht abzunehmen

*) Manche pflegen auf 4 Berliner oder 3 Weimariſche Scheffel Waizen, ſogar wenn man von ſelbigen

men, daß, da weder durch die Luft, noch durchs Feuer, noch durchs Waſſer, von dem Maaße und Gewichte des Waizens das Allermindeſte wegkommen kann, die zwey übrigen Drittheile des Waizens in dem nurgedachten Abgange, oder dem Viehfutter, noch ſtecken müſſen.

§. 67.

Und dieſes koſtbare Viehfutter iſt denn auch in der That von ſo nährender Kraft, daß man von ſolchen zur Maſt aufgeſtellten vielen oder wenigen Schweinen, alle ſechs, acht bis zehn Wochen, und noch dazu mit dem beträchtlichſten Umſtande, ſpeckfett machen kann, daß vom unſerer Stärkenmaſt der Speck ganz weiß, und ſo feſt wird, daß er auch in den heißeſten Sommertagen nicht ausläuft *). Nur muß auch die Wartung des Viehes, und die Ein-

bigen das beſte Mehl bereits ausgebeutelt hat, 5 Viertel-Centner, ja wohl gar 1 und einen halben Centner gute Stärke zu rechnen. Wir aber wollen das Gewiſſe fürs Ungewiſſe nehmen, und nur blos beym 3ten Theile des Gewichts des Waizens verbleiben. Kriegen wir mehr: ſo iſts deſto beſſer, und der Profit deſto größer.

*) Bey der Kartoffelmaſt iſt bekannt, daß außer der faſt unglaublichen Beſchwerde, die aus dem täglichen Kochen der Kartoffeln entſtehet, die nicht ein-

Eintheilung des Viehfutters darnach eingerichtet ſeyn, das iſt, man muß oft, und des Tages (zumal in der andern Hälfte, noch mehr aber in dem letzten Viertel der Maſt), öfterer füttern und allezeit ganz kleine Bißchen, und ja niemalen mehr geben, als die Schweine willig und ohne ſich zu überfreſſen, aufzehren mögen. Außerdem und wenn ſie nur ein einzigesmal zu viel kriegen, ſie ſich gar leicht überfreſſen, und nachhero öfters das beſte Futter, wenigſtens auf einen ganzen, oft aber gar auf mehr Tage ſtehen laſſen, und in einem einzigen Tage nachhero mehr abnehmen, als ſie auch bey dem ordentlichſten Futter in 2 bis 3 Tagen wiederum zunehmen; wobey denn die über die Schweine beſtellte Perſon oder Perſonen, beſonders darauf Achtung zu geben haben, daß keinem Schweine, das nämlich ordentlich gefüttert worden iſt, eher wieder neu Futter gegeben werde, als bis das vorige Futter rein aufgefreſſen iſt.

Morgens früh um 5 Uhr, Vormittags 8 bis 10 Uhr, Mittags 1 Uhr, Nachmittags

5

einmal aus bloßen Kartoffeln, ſondern in der andern Hälfte der Maſt aus halb Gerſtenſchroote, und in den letzten paar Wochen gar aus lauter Gerſtenſchroote beſtehen muß, der Speck großentheils ausläuft, welches auch bey der Brandeweinmaſt zu geſchehen pflegt.

5 bis 7 Uhr und endlich Abends 9 bis 10 Uhr muß wenigſtens ſo gefüttert werden.

§. 68.

So oft den Schweinen aber Futter vorgeſchüttet wird, ſo oft müſſen die Tröge mit einem ſtumpfen Beſen rein ausgekehrt werden, weil die Schweine ihre Tröge oft mit ihrem Miſte verunreinigen. Auch müſſen die Schweinſtälle alle Tage zum wenigſten ein, bey ſtärkerer Anzahl aber wohl zweymal, rein ausgekehrt werden, damit die Schweine allezeit ein trockenes Lager haben mögen. Läßt es die Gelegenheit zu, daß ſie im Sommer alle Wochen einmal in ein friſches Waſſer getrieben werden können, ſo, daß das Waſſer beym Durchtreiben über den Rücken zuſammen ſchlägt: ſo wird ſolches den Schweinen nicht nur ihre zu viele Hitze abkühlen, ſondern auch die auf der Haut ſich nach und nach anſetzende Unreinigkeit nicht zum Feſtſetzen kommen laſſen. Welcher Unrath den Schweinen nicht allein des übeln Ausſehens halben, ſondern auch beſonders deswegen nachtheilig iſt, weil die Schweine von demſelben, wie von Läuſen gefreſſen werden, und deswegen Tag und Nacht ſich nicht ſatt reiben können, welches Reiben aber ſie oft ſtark erhitzt, abmattet und verurſacht, daß die Maſt nicht ſo ſchleunig anſchlagen kann.

Bey jüngern Schweinen, oder auch bey Schweinen, die zur Zucht behalten werden ſollen, verurſacht ſolcher Unrath endlich gar die ſogenannte Lohe, welches eine wirkliche Schweinskrankheit iſt, indem ſolche Schweine niemals zunehmen und recht fett werden wollen.

§. 69.

Sonſt muß man auch mit den Waizenhülſen, und dem Waizenſchlamm überhaupt, eine ſolche Eintheilung machen, daß auf einen Tag und auf eine Woche ſo viel bleibe, als auf die andere, damit das Maſtvieh beſtändig vollauf habe, und niemalen unordentlich gefüttert werde. Hat man aber zuweilen, und z. E. bey der Winterſtärke, des Futters in ſolcher Menge, daß man es nicht gleich friſch hinter einander wegfüttern kann; ſo iſt es wohl gethan, wenn man dieſe Waizenhülſen in eine ausgemauerte Grube ſchaffet, und von dem Sauerwaſſer nur eine proportionirte Menge drüber ſchüttet, und ſolches wohl untereinander mengt: ſo wird es gewiß nicht verderben. Außerdem, die Hülſen, die nicht ſo traktirt werden, in einer einzigen Nacht anfangen zu ſauren, und hierauf ſchwarz, und bald darauf ſtinkend werden: ſo, daß ſie das Vieh nachhero gar nicht mehr frißt.

§. 70.

§. 70.

Nach aller Oekonomen und Schriftſteller Erfahrung iſt bekannt, daß die Maſtung im Sommer nicht ſo vortheilhaft iſt, als im Winter, indem nicht allein die Schweine ſelbſt im Sommer lange nicht ſo gut freſſen, und mithin auch nicht ſo bald fett werden, als im Winter, ſondern auch die Fleiſcher, in den heißen Sommertagen nicht gerne ganze Ställe voll Maſtvieh auf einmal kaufen, weil das Fleiſch ſich nicht hält und nicht, wie im Winter, Würſte, Schinken ꝛc. gemacht und geräuchert und verkauft werden können, da die eben im Winter und bis Lichtmeß geräucherte im Sommer verzehrt werden. Weswegen denn in der Oekonomie auf dergleichen Hinderniſſe wohl geſehen, und alle Vorſicht vorgekehrt werden muß. In Erwegung aber, daß in heißen und langen Sommertagen ſich deſto beſſer Stärke machen läßt, auch daran viel zu gewinnen ſtehet: ſo muß letzteres bewerkſtelliget und erſterem durch zweckmäßige Vorkehrung geholfen werden. Und zwar muß, wenn die Säcke in den Tretfäſſern ausgeleert werden ſollen, die darinne befindliche lockere Kleye vom Waizen, ſparſamlich auf einen Platz im Hofe, unter einem Schuppen oder ſonſt einen ſchicklichen Platz etwas weit auseinander gebracht, und öfters umgeſchippt wer-

den, damit ſich ſelbige nicht erhitze, und doch nach und nach austrockne. Wenn nun die ausgetretene Stärke in den Abſüßenwannen ſich völlig geſetzet, und den andern Tag das Waſſer abgeklärt iſt: ſo wird das graue mehlſchlammige locker aufſtehende Weſen, das vor das Vieh gehöret, von der unten auf den Boden feſtſitzenden weißen Stärke ſauber abgeſchöpft, und in reine Futterbottiche geſchüttet, noch viel kalt Waſſer dazu gefüllet, und 2 Tage in Ruhe gelaſſen, ſo wird ſich alles Mehl feſte zu Boden ſetzen und das Waſſer oben klar aufſtehen, welches dann ſogleich mit Vorſicht abgekläret und das graue dicke mehlſchlammige Weſen auf eine im Hofe auf etwas Stroh ausgebreitete grobe leinewandne Plane, worauf man ſonſt Rübeſaat, Hirſen oder Hanf zu dreſchen pfleget, geſchüttet. Worauf ſich die wäſſerichte Feuchtigkeit bald abſeyen und ein rechter harter Teig daraus werden wird. Nun wird die vorerwähnte Tretkleyen mit bloßen Füßen hinunter getreten und in einen von ſchlechten Bretern zuſammen genagelten Rahmen gedruckt, mit großen Meſſern große Stücken, wie ein großer Mauerſtein groß, geſchnitten, und wie man mit den Mauerſteinen oder in den Ziegelhütten mit den Kalkſteinen zu thun pflegt, reihen- und ſchichtweiſe auf Böden, bey gutem Wetter aber im Hofe, oder ſonſt wo, auf die Erde geſetzt, ge-

trock-

trocknet und dann bis auf den Winter zur Fütterung an einem ſchicklichen Orte aufgehoben. Dieſe Kuchen werden nun eingeweicht, auf Hexel gebrüht, und geben ein vortreffliches Maſt- und Winterfutter für alles und jedes Vieh, das beſſer iſt als Gerſtenſchroot, und können auch vollkommen fette Truthühner, Gänſe und Enden ꝛc. damit gemäſtet werden.

§. 71.

Wem dieſe Procedur zu umſtändlich, oder, bey zu wenigem Futter, unnöthig ſcheint, der kann auch die Waizenhülſen und ſeinen ſämmtlichen grauen Mehlſchlamm untereinander mengen, kleine oder große Kugeln oder nach einer hölzernen Backſteinforme geformte Stücken daraus machen und ſolche an einem bequemen Orte an der Sonne dürre werden laſſen, und nachhero, wann und bey welcherley Viehe es einem jeden gut dünkt, verfüttern.

Geſetzt, daß man aus der Mittelſtärke oder derjenigen Maſſe, die man aus dem abgenommenen graulichten Mehlweſen durch deſſen nochmaliges Ausſüßen wieder zuſammen geſammlet hat, ebenfalls einen anſehnlichen Profit zu machen Gelegenheit finden ſollte; wie denn an großen Orten die Färber ſolche Mittelſtärke oft beynahe eben ſo theuer, als die gute Stärke bezahlen: ſo wird doch ein ſolcher Profit alsdann

eben nicht ſehr groß ſeyn, wenn man dagegen in Rechnung bringt, daß eben dieſe Mittelſtärke aus der ganzen Viehmaſt das Beſte iſt, als welches alsdenn von dem aus der Viehmaſtung entſpringenden Profite leicht begreiflicher Weiſe wiederum abgehen muß.

§. 72.

Schabeſtärke kömmt bey Manchem noch eher in einige Betrachtung. Denn ob dieſelbe ſchon ſehr viele Mühe macht, ehe ſie als Puder verkauft werden kann; und ob man auch ſchon ziemlich lange zu ſammeln hat, ehe man einen Centner Puder aus ſeiner Schabeſtärke zuſammenbringen wird: ſo iſt doch ſolche ſchon da, ohne daß ſie erſtlich hat von dem Viehfutter genommen werden dürfen.

§. 73.

So groß und mühſam übrigens die ganze Arbeit bey einer Stärkenfabrik, beſonders der Viehmaſtung wegen, zu ſeyn ſcheint: ſo können gleichwohl zwey bis drey Leute, die dazu eigentlich und beſtändig gebraucht werden, ſchon etwas Großes dabey ausführen. Von Halliſchen Stärkemachereyen hat man wenigſtens in zuverläſſige Erfahrung gebracht, daß zwey Menſchen alle Wochen ſechs, acht, auch wohl zehn Wannen voll Stärke gemacht haben, in deren jeder wenigſtens ein halber Centner Stärkenmaſſe geweſen. Ja, man hat verſichert, daß ihrer

drey, deren Eins geſchöpft, das Andere getragen, das Dritte getreten u. ſ. f. wohl eher in einem einzigen Tage 24 Kübel voll zur fernern Verarbeitung zurechte gemacht haben.

§. 74.

Man kann leichtlich einſehen, daß bey dieſer alle acht bis zehn Wochen vollendeten oder wenigſtens zu beendigenden Schweinsmaſt, bey welcher die Schweine eigentlich allezeit handhohen Speck haben müſſen, ganz gewiß ein Anſehnliches erworben werden kann. Uebrigens müſſen bey jeder ſolcher Maſtung von einigem Belang drey bis vier Zuchtſchweine, mehrere Maſtſchweine, ſechs oder mehr Läufer und eben ſo viel junge Schweine, und eine proportionirte Anzahl Hühner, Gänſe, Enten ꝛc. aufgeſtellt werden.

Dem auf dem Hofe zu fütternden Federvieh muß jedoch der Abgang mit den Händen ausgedruckt und vom Sauerwaſſer befreyt werden.

Wäre indeſſen einem oder dem andern Liebhaber bey einer Stärkenfabrik die Schweinsmaſt wider Vermuthen verdrüßlich: ſo darf derſelbe nur, anſtatt deren, verhältnißmäßig große magere ohngefähr ſechsjährige Ochſen oder auch gute große geltegehende Melkkühe zur Maſtung aufſtellen, und, nach Proportion ſeiner Anzahl Ochſen oder Kühe, nur noch eine proportionirte Menge Heu anſchaffen, um ſolches des Abends

auf die Raufen ſtecken zu können, und Gerſten=
ſtroh zum Hexelſchneiden ſich zulegen: ſo wird
er in jedesmaligen 12 bis 16 oder höchſtens
20 Wochen, nachdem nämlich auch hier die
Wartung gut oder ſchlecht iſt, auch dieſe Och=
ſen = oder Kühmaſt glücklich vollbracht ſehen.
Will und kann aber der Liebhaber beyderley
Viehmaſtung zugleich bey ſeiner Stärkenfabrik
anſtellen: ſo wird es, zumal wenn er nicht
bereits anderes Vieh in den Ställen ſchon hat,
des Düngers wegen deshalb noch beſſer gethan
ſeyn, weil den etwas hitzigen Schweinsmiſt al=
leine nicht jeder Acker gern duldet.

Siebentes Kapitel.

Von Einrichtung der Schweinſtälle.

§. 75.

Die Schweinſtälle müſſen wenigſtens einen
Fuß über der Erde erhöhet und ſo angelegt
werden, daß alle Feuchtigkeit gehörig ablau=
fen könne, und zu dem Ende gut gepflaſtert
ſeyn, damit nichts in die Erde hinein gehe,
ſondern damit ſich der Miſt und Urin mit
dem, was hinein geworfen wird, gut miſche.
Dieſes kann nun in allerley Abfall aus den
Gärten, als Bohnenſtengeln, Erbſen = und

Boh=

Bohnenhülſen, ausgegangenen Pflanzen, und allen andern Arten von Unrath beſtehen, welches ab r dann und wann wohl umgerührt werden muß, damit ſich der Miſt und Urin vollkommen damit miſche.

Man pflegt auch in holzreichen Gegenden die Böden der Schweinſtälle mit Balken oder Bohlen von Nadelholz zu belegen, und in den Fugen hin und wieder kleine Löcher anzubringen, wodurch in darunter angebrachten Rinnen der Urin abläuft, und auf den Miſtplatz geleitet wird.

Jedes Zuchtſchwein, wenigſtens zwey und zwey, müſſen einen eigenen Koben oder Stall haben; dagegen können der Maſtſchweine mehrere in einen Stall gethan werden, ſo wie der Ferkeln.

Die Läufer müſſen bey Zeiten geſchnitten, und je zwey und zwey in einen Stall oder Koben gethan werden.

Um die Fütterung bequem zu bewerkſtelligen, müſſen die Tröge nach dem Hofe oder einer Seite zu angebracht und mit einer Fallthür verſehen werden, um von außen das Futter einzuſchütten und ſie zu reinigen.

Eben ſo nöthig und der Geſundheit und dem beſſern Gedeihen zuträglich, iſt es, daß in jeder Thür eines bedeckten Stalles ein Loch eingeſägt, oder oben Oeffnungen gelaſſen wer-

den,

den, damit die Ausdünſtungen heraus und friſche Luft hinein ziehen könne.

Hat man in der Nähe Teiche, Schwämmen, oder ander Flußwaſſer: ſo iſt, wie ſchon oben erwähnt, nöthig und erſprießlich, wenn man die Schweine nach zurückgelegter Hälfte der Maſtzeit, beſonders in den Sommermonaten, täglich hinein treibt, damit die Unreinigkeit dieſer Thiere, welche die Schweißlöcher verſtopft, abgeſpühlt, und die Ausdünſtung befördert werde. Dieſes Abſpühlen verhindert und vertreibt auch, wie oben ſchon erwähnt worden, die Läuſe, womit die Schweine oft heimgeſucht werden.

In einigen Ortſchaften von Kent ahmt man bey den Schweinen der Methode nach, die Schaafe in verdeckten Horden zu halten. Man beleget nämlich den Boden ihrer Ställe dicke mit Kreide oder Mergel, und nachdem ſelbige den Miſt und Urin der Schweine eine Zeitlang in ſich geſogen, gräbt man ſie aus, und dünget das Land ſehr vortheilhaft damit, und leget darauf zum künftigen Gebrauche wiederum ein neues Pflaſter dahin.

Man kann auch Erde, alles Auskehrig, Sand und andere Mineralien, auf gleiche Weiſe auf den Boden ſeiner Schweinſtälle legen, ſelbige in zehn oder vierzehn Tagen einmal ausgraben, und alsdenn etwas Friſches in die Ställe hinein thun. Dieſe Erde wird durch

den

den Miſt, Urin und die Ausdünſtung der Schweine, eine vortreffliche Düngung, auch wird die Quantität dadurch gar beträchtlich vermehret.

In Staffordshire kennen ſie den Werth des Schweinemiſtes ſo gut, daß ſie auch Länder mit Fleiß beſäen, um Schweine darauf zu füttern. Es iſt eine beſondere, und zwar eine kleine weiße Art von Erbſen, deren ſie ſich dazu bedienen. Sie beſäen die ſchlechteſten Länder für ihre Schweine damit, treiben ſie darauf, ſie zu mäſten, und laſſen ſie Tag und Nacht darauf, liegen. Hierdurch haben ſie von den Schweinen einen ſehr großen Nutzen, und das Land wird zu gleicher Zeit von ihrem Miſte dermaßen bereichert, daß er viele Jahre lang gutes Gras trägt.

Achtes Kapitel.

Von dem vom Maſtviehe zu erhaltenden Dünger.

§. 76.

Die ſo ſehr einträgliche Viehmaſtung aber iſts auch noch nicht alles, was bey einer jeglichen

lichen Stärkenfabrik, in Betrachtung zu ziehen iſt.

§. 77.

Der Dünger iſt denn allerdings auch werth, daß ein wahrer Oekonom ſein ganzes Augenmerk mit allem Fleiß darauf richtet. Denn wer kann nach genauer Betrachtung aller Umſtände wohl läugnen, daß durch die von dem Maſtviehe erhaltende weit mehrere Düngung, ein jeder Stärkenfabrikant

a) ſeine unangebaueten Felder mehr, als vorher, angebauet,

b) ſeine ſchon tragbaren Felder noch fruchtbarer gemacht, mithin alle ſeine Aecker ungleich beſſer, als bisher, zubereitet und zurecht gemacht ſehen wird.

Und wer wird es in Zweifel ziehen, daß derſelbe, durch ſolche beſſere Zubereitung und Düngung der angebauten und anzubauenden Felder ganz zuverläßig gewiß

c) von einem jeglichen Acker noch ein, auch wohl zwey, oder dreymal mehr Früchte, als vorher, und zugleich

d) Früchte von einem höheren Werthe, als z. E für Hafer Gerſte, für Gerſte Korn, und für Korn Waizen, anderer noch mehr Geld eintragenden Früchte jetzt nicht zu gedenken, erbauet; durch ſolche Erbauung mehrerer und beſſerer Früchte aber

e)

e) den Preiß eines jeglichen Ackers mehr, als noch einmal ſo hoch, erhöhet; und mithin

f) ſein ganzes Vermögen in kurzem, ſchon allein aus dieſer einzigen Quelle, vielleicht noch einmal ſo hoch vermehret ſehen wird.

Wird er aber nicht durch dieſe wichtige, mit ſeinen Vermögensumſtänden vorgehende Veränderungen

g) ſich ſelbſt und die Seinigen ungleich beſſer, als bisher, hinbringen, und vielleicht eben mehr Geſinde halten; durch dieſes alles aber

h) die ſchuldigen Geſchoſſe, Steuern und andere Herrſchaftsgefälle eher und richtiger, als bisher ihm zuweilen möglich war, abgeben können, und ſeinen Wohlſtand auf allen Seiten erhöhet ſehen.

§. 78.

An Oertern, wo wenig oder gar keine Wieſen, und gleichwohl viel Aecker in den Fluren ſind, deren mehreſter Theil oft eben deswegen nicht hinlänglich gedüngt werden können, und weil dieſes ſo nothwendigen Viehfutters halber nicht hinlängliches Vieh angeſchafft, und nicht Düngung genug gemacht werden kann, folglich oft nicht zur Hälfte, ja wohl gar kaum zum dritten Theile, gedüngt und genutzt werden: an ſolchen Oertern, ſage ich, ſollte man be-

beſonders auf eine oder mehr gute Stärkenfabriken doppelt bedacht ſeyn, weil eben oft an ſolchen, zumal auf Höhen liegenden Orten, der Waizen entweder ſehr leichtlich gut erbauet oder zum wenigſten wohlfeil erkauft, die Stärke ſelbſt aber leicht abgeſetzt werden kann.

Denn daß Mangel an Düngung in vorigen Zeiten eine Haupturſache der ſchlechten Feldkultur war, iſt eine allgemein bekannte Sache, zumal in Gegenden, wo es an Wieſen fehlte, um den nöthigen Viehſtand, im Verhältniß der Aecker, zu erzielen. Nur ſeit der Zeit, als der um die thüringiſchen Gegenden und ganz Deutſchland ſich unendlich verdient gemachte Herr Schubart von Kleefeld beſonders ſolchen Gegenden, wo es eben an Wieſen fehlt, den Kleebau mit enthuſiaſtiſchem Eifer empfahl, und manchen Schlendrianiſten und zweydeutigen Oekonomen aus dem Schlummer erweckte und jüngere denkende Oekonomen zu Verſuchen ſchritten, und die Lehren dieſes ökonomiſchen Weltweiſen beſtätigt ſahen, fieng man in ſolchen Gegenden beſonders an, den Kleebau zu betreiben und eine Anzahl Aecker mit Klee zu beſtellen, um mehr Vieh aufzuſtellen, und mehr Düngung zu gewinnen, um die übrigen Aecker eben verhältnißmäßig beſſer, wie vorhero, zu düngen, um dadurch mehr Früchte und Stroh zu erzielen.

Seit

Seit dieſer Periode hat ſich auch eben der Wohlſtand der Landleute ſolcher Gegenden merklich erhöht, und es iſt ſo freylich für ſolche Oekonomen, die Stärkenfabriken anlegen können, der Vortheil noch überwiegender, weil die ſo keine Aecker zu jener Kunſtdüngung zu verwenden brauchen, die, nach der Meynung der neuern Oekonomen, oft bis zum Drittel oder Viertel der ſämmtlichen Ackerzahl zum Kleebau beſtimmt werden müſſen, um die übrigen zwey Drittel deſto ſtärker und zweckmäßiger düngen zu können, mithin dieſe auch die ſo überwiegende Vortheile von dieſer Ackerzahl gewinnen.

Indeß müſſen ſolche Fabriken in Gegenden angelegt werden, wo genug Waizen wächſt, und die Leute an ſonſt keinen andern Nahrungsſtand oder Zweig gewohnt ſind. Was würde es ſonſt helfen, wenn allenthalben Stärkenfabriken errichtet würden? Würde nicht der Preis gering und die Mühe und der Aufwand gar nicht bezahlet werden? Zudem, ſo iſt manche Landesverfaſſung ſolchen Fabriken nicht allemal günſtig, beſonders in Ländern, wo die Acciſe durch die Chikanen der auf Sporteln und Strafen lauernden Accisbedienten ſolche Unternehmungen ſogleich in ihrem erſten Entſtehen erſtickt, oder wo gar dergleichen Gewerbe auf dem Lande nicht geduldet, und ausſchließlich zu ſtädtiſchen Vorrechten gedeutet werden; denn

Handel erfordert Freyheit, und bey allen Fabriken kömmt viel auf das Lokale an, um Waſſer, Luft, Sonne und Feuer ꝛc. zu nützen, und auf willkührlichen Zweck zu richten, was weniger in volkreichen Städten, in den gewöhnlich engen Gaſſen, dicht in einander gebauten Häuſern, und fehlenden Hinter- oder ökonomiſchen Gebäuden und nöthigen Waſſerleitungen möglich, oft gar nicht denkbar iſt. Nicht zu gedenken, daß in großen Städten, wo Luxus aller Art herrſcht, die Quartiere und Lebensmittel theurer ſind, als auf dem Lande, die Taglohne alſo eben ſo viel höher ſind.

§. 79.

Da aber auch der Waizen nicht an allen Orten wächſt und gut geräth; und da hierzu noch kommt, daß die wenigſten Menſchen mit Bereitung der Stärke von guter Art recht umzugehen wiſſen: ſo iſt, wie bereits oben erwähnet worden, eben dieſes die Haupturſache, weswegen mit der Stärke ein eben ſo großer Handel von wohl eingerichteten Fabriken und ſehr vielen Kaufleuten betrieben werden kann, und da die weiße Stärke eine der allercouranteſten Waaren iſt, die in allen Theilen der Welt, theils die Wäſche damit zu ſtärken und zu ſteifen, theils als das ſogenannte Kraftmehl auf großer Herren Tafeln zum Backwerke,

zu

zu vielen andern Dingen mehr, wie eben ſchon erwähnt, ſehr ſtark verbraucht wird: ſo bedarf es zur Ergreifung dieſes kräftigen und untrüglichen bishero an ſehr vielen Orten und auch ſonſt in Thüringen und Churſachſen beynahe gänzlich entbehrt wordenen Hauptmittels zur Verbeſſerung der Landwirthſchaft hoffentlich keines ferneren und noch dringendern und einleuchtendern Aufforderns.

§. 80.

Wie von Kartoffeln oder Erdbirnen Stärke zu machen ſey, wird man nach obigem Verſprechen auch noch beſchreiben.

Neuntes Kapitel.

Von Kartoffeln, Erdäpfeln oder Erdbirnen, Stärkemehl oder Stärke zu machen.

§. 81.

Man nimmt die großen gelben oder weißen Kartoffeln oder Erdäpfel, auch Erdbirnen genannt, ſchält ſelbige, reibet ſie auf großen Reibeeiſen klar, und thut ſie in eine Wanne oder Kübel; gießt kaltes Waſſer darauf, und

läßt ſolches einen Tag ſtehen; alsdann gießt man es ab, und wieder friſches darauf. Dieſes wird mehrmalen und ſo lange wiederholet, bis die gelbe und alle unreine Farbe ſich verlieret. Darauf wird die Maſſe in ein Tuch, und wenn das Waſſer abgelaufen, auf Breter gethan, und abgetrocknet, alsdann aber geſtoſen oder gemahlen. Die Kartoffeln können auch ungeſchält gerieben werden, wenn ſolche zuvor recht wohl gewaſchen, und vom Unrathe geſäubert ſind; indem beym Wäſſern die Schalen oben ſchwimmen; welche mit einem Durchſchlage abgenommen werden können.

Sobald dieſes Reiben geſchehen iſt, ſchüttet man reines Brunnenwaſſer über das Geriebene, daß es einige Finger hoch drüber ſteht. und läßt es zwey bis drey Stunden ſtehen. Dieſe geriebenen Kartoffeln werden dann, benebſt dem Waſſer, in einen reinen, aber nicht ſehr dichten oder feſten Trillich-Sack geſchüttet, und mit den Händen durch den Sack gewürget oder gedrückt. Wenn dieſes verrichtet, und aus dem Sacke nichts mehr vom Waſſer herausgehen will: ſo ſchüttet man abermals Brunnenwaſſer darein, und ringet den Sack wiederum, damit das Mehl vollends herausgetrieben werde. Wer alſo dergleichen Stärke in der Vielheit machen will, muß lieber eine Preſſe hierzu haben, un-

unter welche er den Sack nebſt dem Ueberbleibſel bringet, und dadurch mehr Stärke erhalten kann. Man ſchüttet hernach auf das herausgetriebene trübe Waſſer reinen Brunnen und läſſet es alſo einen halben oder ganzen Tag ſtehen. Nach dieſer Zeit gießt man das helle Waſſer gemächlich ab und ſchüttet abermals reinen Brunnen darüber und rühret die auf dem Boden ſich geſetzte Stärke mit einem Holze herum, daß es trübe wird. Man läſſet dieſes noch einmal ſo ſtehen und fährt ſo lange auf die Art fort, bis nicht das Allergeringſte Trübe mehr zu ſehen iſt. Denn die Stärke oder das Mehl ſetzet ſich auf den Boden des Geſchirres feſte. Wenn das Waſſer von der Stärke abgegoſſen worden, bleibt der Satz ſo lange ſtehen, bis keine Feuchtigkeit mehr darinnen zu finden iſt. Man ſchneidet dann ſolche in dem Gefäße mit einem großen Meſſer in lange Stücken, hebt ſolche damit in die Höhe und legt die Stärke an einen warmen Ofen, oder nach der Jahreszeit und Witterung an die Luft, daß ſie trocken und dürre wird. Wenn dieſes geſchehen; ſo verwahret man ſie in Schachteln oder Kaſten zum Gebrauche. Viele behaupten, daß die Stärke von den Kartoffeln mehr Dienſte thue als die Halliſche, weil ſie beſſer quillt und man zur Wäſche nicht ſo viel nöthig hat. Will man dieſe Stärke zum

Puder oder zu allerhand Gebackenem brauchen, als zu Kuchen, Klöſen und dergleichen: ſo wird die Stärke recht klar geſtoßen oder gemahlen, und durchgeſiebet, ſo hat man Stärke, dann Puder und das ſchönſte Kraftmehl.

Würde die Fabrikation nun ins Große getrieben: ſo würde zum Mahlen die von dem Mechanikus Miſſel erfundene Pudermühle gebraucht werden können. S. Almanach der Ueberſicht der Fortſchritte, neueſten Erfindungen und Entdeckungen in Wiſſenſchaften, Künſten, Manufakturen und Handwerken, 5ter Jahrg. oder Band, S. 483.

Da durch das Sieben die nicht klar gewordene Stückchen und Spitzen zurückbleiben: ſo geben dieſe, wie der jetzige Herausgeber aus Erfahrung verſichern kann, einen vortrefflichen Gries, der mit Fleiſchbrühe gekocht, wie der ſchönſte Sago ſchmeckt, und manche gute und nahrhafte Suppe gewährt.

Dieſes Verfahren iſt freylich bey kleinen Verſuchen nur anwendbar. Bey fabrikmäßigen Anlagen muß nach folgenden Vorſchriften verfahren werden: Nachdem die Kartoffeln in großen Wannen mit ſtumpfen beſondern Rührkrücken rein gewaſchen ſind, werden ſie auf grö-

ßern,

ſern, eigen dazu gemachten Reibeeiſen, die auf einem mit gerinnten Leiſten verſehenem Bret eingefalzt ſind, worüber in den Rinnen der Leiſten ein mit eingepaßten Leiſten verſehener Kaſten, nach Art der in Thüringen zum Krautſcharben gewöhnlichen, mit eingeſetzten Eiſen verſehenen Hobeln, hin und wieder geſchoben wird, worein die Kartoffeln gelegt, und von einer Weibsperſon die Kartoffeln mit der einen Hand niedergedrückt und ſo hin- und hergerieben werden. Dieſes mit dem Kaſten verſehene Hobeleiſenbret muß ſo lang gemacht werden, daß es über eine längliche Wanne quer über gelegt werden kann.

§. 81.

Daß aber auch ſogar von Kohlruben oder Kohlrabi unter der Erde Stärke gemacht werden könne, kann man aus den gemiſchten Schriften des Herrn Rathsmeiſter Reichardts zu Erfurt und andern wahrnehmen, aber nicht zur Nachahmung empfehlen.

§. 82.

Vom Amydam oder der gebackenen weißen Stärke könnte vielleicht einer oder der andere unſerer Leſer zugleich die benöthigte Anweiſung fordern. Weil aber in Deutſchland, und

und beſonders in Thüringen und Churſachſen (als für welche und alle angrenzende Länder, zunächſt dieſe Abhandlung vom Stärkemachen vorzüglichſt entworfen iſt,) kein Amydam, ſondern nur bloſe gute weiße Stärke verbraucht, und nur in großen Handelsſtädten begehrt wird; und weil dieſe Schrift nur das Zweckmäßigſte in möglichſter Kürze vortragen ſoll: ſo werden die Liebhaber, die der Art Verſuche zu machen geneigt ſeyn mögten, auf die ökonomiſche Schriften Reicharts, Eckharts, Krünitz's, Germershauſens u. A. verwieſen.

E n d e.

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Reyher, Benjamin Gottfried,

Benjamin Gottfried Reyher's Ökonomisch-praktische Abhandlung von Zubereitung der weißen Stärke und Anlegung einer sehr vortheilhaften Stä rkenfabrik, auch von Viehmast und Dünger

Erfurt 1802

Techn. 179 g
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10305737-8